



**CAVA**

**Brut Nature**



**MIL.LENNI**

## Pasión

Cava brut nature elaborado para ocasiones especiales con sentimientos y a título personal, con uvas seleccionadas para una larga crianza.

Variedad: Chardonnay, Macabeo y Xarel-lo (viña vieja).  
Terruño: viñas propias de agricultura ecológica situadas en Subirats.

Crianza: envejecimiento en la cava entre 40 y 48 meses.

D. O. Cava.

Grado alcohólico: 12º.

## Elaboración

Método tradicional. Segunda fermentación en botella.

## Nota de cata

Burbuja pequeña y persistente, presenta un color oro pálido.

Notas de crianza con aromas de ciruelas rojas y mermelada, recuerdos cítricos que transmiten una sensación de frescor.

En boca es equilibrado, cremoso con un paso de boca persistente y un final de boca seco y elegante.

## Maridaje

Pato con ciruelas y piñones

Paella de marisco

Caldereta de langosta o bogavante

Caracoles

Ensalada de frambuesa y queso

Todo tipo de carnes blancas