



RESERVA BRUT NATURE

## Reserva Nature

Este cava fue presentado en 1960 con el nombre de Extra Seco, era el complemento ideal para el Extra Semi y pensado para la gente que utilizaban el cava para toda la comida. En 2012 presentamos este cava con el nombre de RESERVA NATURE, renovado y pensado para los gustos actuales.

D.O. CAVA

Tipo: Reserva Brut Nature

Variedades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Crianza: + de 25 meses

Tipo producto: Reserva Brut Nature

Cosecha: 2016

Variedades: Macabeo, xarel·lo y parellada

Crianza: Más de 25 meses

Análisis: °A 11,8 Az. 2 gr/l ATS 4 gr/l Contiene sulfitos

Embalaje: Caja de cartón de 6 botellas de 75 cl en posición vertical Palets Europalet (80x120x145) 64 cajas de 6 botellas (100x120x145) 88 cajas de 6 botellas

### ELABORACIÓN

Fermentación en acero inoxidable y posteriormente en contacto con sus lías finas. Crianza en botella más de 25 meses en la propiedad. Clarificado a mano en pupitre. Es un cava elaborado para los que buscan en boca la frescura. Es la simplificación y la elegancia.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorado. Burbuja fina con una buena formación de la corona. En nariz es envolvente con aromas que recuerdan a la fruta blanca con notas de almendra cruda y un fondo de pastelería. En boca es fresco y largo. Ideal para aperitivos y pescados a la plancha o en salsas.



# BLANCHER