



# Montsant

## BRUT NATURE 2017

Amb una criança mínima de 12 mesos, ha estat elaborat amb els millors raïms autòctons de la zona. Agradable i fresc al principi, la seva equilibrada acidesa acompanya a un final llarg i vibrant.

### FITXA TÈCNICA

Collita: 2017

Regió: D.O. Cava

Data embotellada: febrer 2018

Criança: més de 12 mesos

Varietats: Xarel·lo, Macabeu, Parellada

Temperatura de servei: 5-6 °C

### ANÀLISIS

Alcohol: 12% Vol.

Sucres totals: 0.33 gr/L

Acidesa (Exp. Sulfúric): 5.5 gr/L

pH: 2.95

SO<sub>2</sub> T: 58 mg/L

### NOTA DE CATA

Cava de color daurat palla, amb una bombolla petita i persistent i amb bona formació de copa. En nas destaquen aromes fruiteres de curta criança sobre una base de llevats làctics. En boca és fresc, agradable, amb cos i saborós, amb el carbònic ben integrat. Retrogust prolongat.

### MARIDATGE

És l'elecció perfecta per a assaborir a qualsevol hora del dia. Combina bé amb menjars lleugers com a aperitius, tapes, amanides, arrossos o carns blanques.