

Montsant

BRUT NATURE 2017

Con una crianza mínima de 12 meses, ha sido elaborado con las mejores uvas autóctonas de la zona. Agradable y fresco al principio, su equilibrada acidez acompaña a un final largo y vibrante.

FICHA TÉCNICA

Cosecha: 2017
Región: D.O. Cava
Fecha embotellada: febrero 2018
Crianza: más de 12 meses
Variedades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada
Temperatura de servicio: 5-6 °C

ANÁLISIS

Alcohol: 12% Vol.
Azúcares totales: 0.33 gr/L
Acidez (Exp. Sulfúrico): 5.5 gr/L
pH: 2.95
SO2 T: 58 mg/L

NOTA DE CATA

Cava de color dorado paja, con una burbuja pequeña y persistente y con buena formación de copa. En nariz destacan aromas frutales de corta crianza sobre una base de levaduras lácticas. En boca es fresco, agradable, con cuerpo y sabroso, con el carbónico bien integrado. Retrogusto prolongado.

MARIDAJE

Es la elección perfecta para saborear a cualquier hora del día. Combina bien con comidas ligeras como aperitivos, tapas, ensaladas, arroces o carnes blancas.

