

BRUTISSIME

BRUT

Denominación de Origen: CAVA

Variedades: Macabeo - Xarelo - Parellada

Grado Alcohólico: 11,5%

Crianza: 24 meses en botella

Elaboración:

Recolección, prensado y fermentación por separado de las tres variedades en depósitos de inoxidable a temperatura controlada, cupage en noviembre, tiraje y segunda fermentación en botella, por un periodo mínimo de 2 años antes del aclarado ,degüelle, tapado y etiquetado.

Nota de Cata:

Buen equilibrio, con post-gusto agradable y buena persistencia

A la vista: Amarillo pálido y brillante, regular y buen desprendimiento de pequeñas burbujas que inicia una buena corona en la superficie.

En nariz: Primera impresión muy agradable, de aromas finos y ligeros, aromas secundarios que recuerdan a frutas, impresiones florales y especias. **En boca:** Exquisito en boca, lleno y untuoso, seco y fresco a la vez, de acidez equilibrada y pos gusto elegante, afrutado y duradero.

Maridaje:

Con todo tipo de comida.

Otros productos de la Bodega:

Brut Nature , Odisea - Brut Nature, Perles Roses , Perles Blanques
- Brut, Manuela de Naveran - Blanco fermentado en barrica, Clos
Antonia - Blanco fermentado en barrica, Sant Marti de Dalt - Crianza,
Don Pablo de Naveran - Reserva Excepcional, Don Pablo de Naveran -
Gran Reserva, Clos del Pí - Gran Reserva



Caves Naveran