

# ODISEA

BRUT NATURE MILLESIMÉ

**Denominación de Origen:** CAVA

**Añada:** 2007

**Variedades:** Chardonnay - Parellada

**Grado Alcohólico:** 12,5%

**Crianza:** 24 meses en botella

**Temperatura de servicio:** De 4º a 10º

## Elaboración:

La uva Chardonnay se vendimia en su óptima madurez, tras una ligerísima maceración, es prensada suavemente y fermentada en inoxidable a baja temperatura al igual que la Parellada, segunda fermentación en botella y crianza mínima de dos años.

## Nota de Cata:

Equilibrio amplio y armónico, post-gusto franco y buena persistencia

**A la vista:** Amarillo pálido y brillante, con reflejos verde amarillos de pequeñas burbujas en rosario que suben lentamente para formar su característica corona. **En nariz:** Muy agradable, fino, persistente de carácter varietal y crianza. **En boca:** Agradable en boca, mullido y untuoso, un nature fresco y seco, redondo con retrogusto, elegante y equilibrado.

## Maridaje:

Como aperitivo y todo tipo de comida con cuerpo para platos fuertes y salseados.

## Otros productos de la Bodega:

Brutissime - Brut, Brut Nature, Perles Roses, Perles Blancues - Brut Millesimé, 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