



Cava Capçanes Brut Reserva

D.O. Cava

Varietats:

- 50% Macabeu
- 25% Xarel·lo
- 25% Parellada

Vinificació:

- Primera fermentació a temperatura controlada en tines d'acer inoxidable
- Escumós fet a través del mètode tradicional

Envelliment:

- Brut Reserva que roman 24 mesos sobre les lies

Producció total:

- Aproximadament 24.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

- 11.5 % vol. Alcohol
- 5,3 g/l àcid (tartàric)
- 9 g/l sucre residual

Nota de tast:

- De color groc palla amb reflexes daurats. Aroma a poma verda i a cítrics amb un toc de fonoll i fruits secs. En boca és elegant, fresc, lleuger i molt seductor.

Maridatge:

- Aquest cava és perfecte per acompanyar amanides, arrossos, taules d'embotit, peix, marisc i tot tipus de postres.

