

Sense Cap – Cava Brut Reserva

D.O. Cava

Variedades:

50% Macabeo
25% Xarel·lo
25% Parellada

Viñedos plantados en suelos calcáreo-arcillosos.

Vinificación: Primera fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Espumoso elaborado a partir del método tradicional o *champenoise*.

Crianza: Envejecido en botella sobre lías durante 16 a 22 meses.

Producción: 15000 botellas (0.75L)

Análisis: 11,5% vol. alcohol
6 g/l acidez (tartárica)
7,3 g/l azúcares residuales

Nota de cata: De color amarillo paja con reflejos dorados. Aromas de manzana verde y cítricos con un toque de hinojo y frutos secos. En boca es elegante, fresco, ligero y muy seductor.

Maridaje: Este cava es perfecto para acompañar ensaladas, arroces, tablas de embutido, pescado, marisco y cualquier tipo de postre.

