

## Sense Cap – Cava Brut Reserva

### D.O. Cava

### Varietats:

50% Macabeu  
25% Xarel·lo  
25% Parellada

Vinyes plantades en sòls calcari-argilosos.

**Vinificació:** primera fermentació en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada. Escumós elaborat a partir del mètode tradicional o *champenoise*.

**Criança:** envelliment en ampolla sobre lies (llevats morts) de 16-22 mesos.

**Producció:** 15000 ampolles (0.75L)

**Anàlisi:** 11,5% vol. alcohol  
6 g/l acidesa (tartàrica)  
7,3 g/l sucres residuals

**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.

