

# VINTAGE

## Brut Nature

### AGRICULTURA ECOLÓGICA



#### VARIETADES

Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

#### VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 años.

#### ELABORACIÓN

Iniciamos el proceso de elaboración haciendo **un prensado suave de la uva entera**. Mosto fermentado a baja temperatura (18 °C). **12 meses de crianza en cava otorgan a este cava joven más complejidad y estructura.**

#### NOTA DE CATA

Color amarillo dorado. **Burbuja lenta y constante. Aromas a frutas blancas, y a bizcocho.** En boca, encontramos un **cava amplio y fresco.**

#### Acompáñalo con...

Pasta al pesto, marisco al horno, peces azules grasientos, y foie gras.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,06

Acidez: 5,3 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,3 g/L

Cava ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894