

VINTAGE

Brut Nature

AGRICULTURA ECOLÒGICA



VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

VINYES

Vinyes d'entre 20 i 30 anys.

ELABORACIÓ

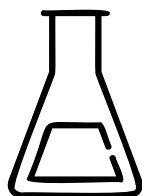
Iniciem el procés d'elaboració fent un **premsat suau del raïm sencer**. Most fermentat a **baixa temperatura (18 °C)**. **12 mesos de criança** en cava otorguen a aquest cava jove més complexitat i estructura.

NOTA DE TAST

Color groc daurat. **Bombolla lenta i constant**. **Aromes a fruites blanques, i a pa de pessic**. En boca, trobem un **cava ampli i fresc**.

Acompanya'l amb...

Pasta al pesto, marisc al forn, peixos blaus greixosos, i foie gràs.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,06

Acidesa: 5,3 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 0,3 g/L

Vi ecològic i vegà



VEGAN



CCPAE



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894