

NATURE RESERVA

Brut Nature

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

40% Macabeu, 40% Xarel·lo, 20% Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 años.

ELABORACIÓN

Empezamos el proceso de elaboración con la **extracción del mosto, prensando la uva suavemente**. Seguidamente, **se inicia la fermentación a baja temperatura, para preservar los compuestos aromáticos**. Hace la **segunda fermentación en botella**, y posterior **crianza de 20 a 24 meses**.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con algunos reflejos verdosos, con **buena formación de corona y fina burbuja**. Destacan **aromas de frutas blancas y cítricas, con notas de bollería y levadura fresca**. En boca es **fresco y equilibrado**.

Acompáñalo con...

Tempura de verduras, sashimi de salmón o atún, ensaladas variadas, marisco (gambas y ostras), distintos tipos de pasta y carnes.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,3

Acidez: 6,35 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,4 g/L

Cava ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894