

# NATURE RESERVA

## Brut Nature Reserva

### AGRICULTURA ECOLÒGICA

#### VARIETATS

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

#### VINYES

Vinyes d'entre 20 i 30 anys.

#### ELABORACIÓ

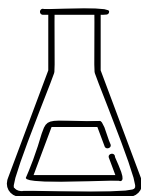
Comencem el procés d'elaboració amb **l'extracció del most, premsant el raïm suaument**. Seguidament, **s'inicia la fermentació a baixa temperatura, per a preservar els compostos aromàtics**. Fa la **segona fermentació en ampolla**, i posterior **criança de 20 a 24 mesos**.

#### NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb alguns reflexos verdosos, amb **bona formació de corona i fina bombolla**. Destaquen **aromes de fruites blanques i cítriques, amb notes de brioixeria i llevat fresc**. En boca és **fresc i equilibrat**.

#### Acompanya'l amb...

Tempura de verdures, sashimi de salmó o tonyina, amanides variades, marisc (gambes i ostres), diferents tipus de pasta i carns.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,3

Acidesa: 6,35 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 0,4 g/L

Cava ecològic i vegà



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894