

GRAN RESERVA "SELLO"

Brut Nature

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 30 y 40 años, seleccionados por su calidad.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración se inicia con el **suave prensado a bajo rendimiento**, con obtención del **50% de mosto**. Seguidamente, **se fermenta a baja temperatura (15°C)** para preservar todo su potencial aromático. Hace la **segunda fermentación en botella** y posterior **crianza de 36 a 48 meses**.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos, **nítido y con fino y lento desprendimiento de burbujas**. Predominio de **notas de frutos secos, notas a miel y almíbares, con boj de fondo**. En boca es **amplio, sabroso y fresco**.

Acompáñalo con...

Carnes rojas a la brasa, foie - gràs, pescados azules grasos, sushi, cazuelas de arroz con mariscos, platos fuertes especiados y jamón.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,12

Acidez: 6,95 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1 g/L

Cava ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894