



NOTA DE TAST

Visualment, el cava Emendis Brut presenta una tonalitat pàl·lida amb matisos daurats i verdosos, delicat rosari de fina bombolla amb homogeneïtat corona.

En nas, apareix uns primers aromes a sotabosc, notes a fruita cítrica i records a fruita de lloret amb un final de caramel de taronja.

En boca, exhibeix una fina acidesa amb suau bombolla de gran recorregut

El pas per boca és rodo i elegant, mostrant records a vellut amb notes de fruita dolça aportant un darrer gust d'ametlla sense torrar.

MARIDATGE

És un cava apte per acompanyar peix gras, cuina elaborada de carn, pasta fresca, assortit de bolets, embotits curats o uns bons cargols a la llauna entre d'altres.

VINYES

100% de la Finca Emendis.

ELABORACIÓ

El cava Emendis Brut ha estat elaborat mimant les varietats autòctones del Penedès, conreades a les finques sobre terrers francs, cuidant el cupatge, amb una lenta segona fermentació a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre mares.

El xarel·lo aporta cos i estructura necessària per tolerar el pas del temps

El macabeu ofereix elegància, finor i delicades notes amargues amb aromes a fruita blanca i dolça

El parellada tanca el cupatge amb una lleugera acidesa cítrica molt refrescant.

Grau alcohòlic: 11,50%

Acidesa Total (ATS): 4,5

Sucres residuals: 9 g/l



Xarel·lo
Macabeu
Parellada



min. 14 mesos



servir entre 6-8°C

