

CAVA
BRUT NATURE
CABRÓ!

NOTA DE TAST

Visualment, el cava Cabró! Brut Nature presenta una lluent capa daurada amb matisos verdosos, un constant rosari de fina bombolla i fidel corona amb una cap d'escuma persistent.

En nas, apareix uns primers aromes florals semblant a la primavera, seguidament sobresalta una lleugera fruita cítrica amb un agradable llevat que recorda a brioxeria.

En boca, mostra una entrada prudent amb fina bombolla molt ben integrada. Una excel·lent acidesa que s'adapta molt be amb un final amarg donant-li força i complexitat. Cal destacar l'aroma de boca residual, i els records que manifesta la fruita blanca o el pomelo.

MARIDATGE

És un cava apte per acompanyar tot tipus d'aperitius, peix, carn blanca o caça menor, idoni per acompanyar paelles de peix, pasta fresca i cuina al forn.


ELABORACIÓ


El cava Emendis Cabró! Brut Nature 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 %
ATS (Acidesa Total): 4,5 ATS
Sucres residuals: 2 g/l

 50% Xarel·lo
25% Macabeu
25% Parellada

 min. 12 mesos

 servir entre 6-8°C

