

CAVA BRUT NATURE CABRÓ!

NOTA DE CATA

El cava Cabró! Brut Nature presenta una brillante capa dorada con matices verdosos, un constante rosario de finas burbujas y una fiel corona con una capa de espuma persistente.

En nariz, en un primer momento aparecen aromas florales que recuerdan a primavera, seguidamente sobresale una ligera fruta cítrica con agradable levadura que recuerda a bollería.

En boca, muestra una entrada prudente con finas burbujas muy bien integradas. Destaca su excelente acidez que se adapta muy bien con un final amargo que le otorga fuerza y complejidad. Cabe destacar el aroma en boca residual y los recuerdos que manifiesta la fruta blanca (pomelo).

MARIDAJE

Es un cava apto para acompañar todo tipo de aperitivos, pescado, carnes blancas o caza menor. Idóneo para acompañar paellas de marisco, pasta fresca y cocina al horno.

ELABORACIÓN


El cava Cabró! Brut Nature ha sido elaborado mimando las variedades autóctonas del Penedès, vendimiadas en las fincas con terruños francos, cuidando el cupage con una lenta segunda fermentación a baja temperatura y un silencioso reposos sobre las lías.


El 50% de Xarel·lo aporta el cuerpo y la estructura necesaria para tolerar el paso del tiempo.


El 25% de Macabeo ofrece elegancia, finura y delicadas notas amargas con aromas de fruta blanca y dulce.

El 25% de Parellada cierra el cupage con una ligera acidez cítrica muy refrescante.

Grado alcohólico: 11,50 %
ATS (acidez Total): 4.5 ATS
Azúcares residuales: 2 g/l

 50% Xarel·lo
25% Macabeo
25% Parellada

 min. 12 meses

 servir entre 6-8°C

