

CAVA BRUT **CABRÓ!**

NOTA DE CATA

El cava Emendis Brut presenta una tonalidad pálida con matices dorados y verdosos, formando un delicado rosario de finas burbujas con una corona homogénea.

En nariz aparecen unos primeros aromas a sotobosque, notas a fruta cítrica y recuerdos a hoja de laurel con un final de caramelo de naranja. En boca, el cava Emendis Brut exhibe una fina acidez con suave burbuja de buen recorrido. El paso por boca es redondo y elegante, mostrando recuerdos aterciopelados con notas de fruta dulce aportando al final un ligero gusto de almendra cruda.

MARIDAJE

Es un cava apto para acompañar pescados grasos, estofados de carne, pasta fresca, surtidos de setas, embutidos curados o caracoles a "la llauna".

VIÑAS

100% de la Finca Emendis.

ELABORACIÓN

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

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

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

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

Grado alcohólico: 11,50 %
ATS (acidez total): 4,5 ATS
Azúcares residuales: 9 g/l



Xarel·lo
Macabeo
Parellada



14 meses en botella



servir entre 6-8°C

