

GRAN RESERVA

BRUT NATURE

NOTA DE CATA

Visualmente, el cava Emendis Gran Reserva Brut Nature presenta una buena capa colorada con matices dorados y verdosos. Amplio rosario con formación de fina espuma.

En nariz, aparecen unos primeros aromas confitados, notas tostadas combinadas con sotobosque.


En boca, exhibe una fina burbuja de buen recorrido. El paso por boca es limpio y elegante, con toques cítricos, aparece fruta fresca combinada con ciertos frutos secos. Final cremoso con interesantes notas amargas.


MARIDAJE


Es un cava interesante para acompañar carne blanca, platos al horno y filetes, idóneo para acompañar la dorada, la lubina y pescado a la sal.

VIÑAS

100% de la Finca Emendis.

 Xarel·lo, Macabeo Parellada
Chardonnay
Pinot Noir

 30 meses de crianza en la cava sobre lías de fermentación

 Servir entre 6 - 8° C

ELABORACIÓN

El cava Emendis Gran Reserva Brut Nature se ha elaborado mimando las variedades blancas de la finca, vendimiadas en terruños francos, cuidando la cupada con una segunda fermentación lenta a baja temperatura y un silencioso reposo sobre las lías.

El Xarel·lo aporta el cuerpo y la estructura necesarios para tolerar el paso del tiempo. El Macabeo ofrece la elegancia, finura y delicadas notas amargas con aromas de fruta blanca y dulce.

El Parellada aporta una ligera acidez cítrica muy refrescante.

El Chardonnay cierra esta cupada otorgando complejidad, personalidad y un final cremoso en boca.

Grado alcohólico: 11,50 %
ATS (acidez total): 4,5 ATS
Azúcares residuales: 2 g/l

