



CAVA

GRAN RESERVA

BRUT NATURE

NOTA DE TAST

Visualment, el cava Emendis Gran Reserva Brut Nature presenta bona capa acolorida amb matisos daurats i verdosos. Ampli rosari amb formació de fina escuma.

En nas, apareixen unes primeres aromes confitades, notes torrades combinades amb sotabosc.



En boca, exhibeix una fina bombolla de bon recorregut. El pas per boca és net i elegant, amb puntes cítriques, apareix fruita fresca combinada amb certs fruits secs. Final cremós amb interessants notes amargues.


MARIDATGE

És un cava interessant per acompanyar carn blanca, cuina al forn i filets, idoni per acompanyar amb orada, llobarro i peix a la sal.

VINYES

100% de la Finca Emendis

-  45% Xarel·lo
20% Macabeu
20% Parellada
15% Chardonnay
-  30 mesos de criança a la cava sobre mares de fermentació

-  Servir entre 6 i 8° C

ELABORACIÓ

El cava Emendis Gran Reserva Brut Nature s'ha elaborat mitjançant les varietats blanques de la finca, veremades a terrers francs, cuidant el cupatge amb una lenta segona fermentació a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre les mares.

El 45% de Xarel·lo aporta el cos i l'estructura necessaris per tolerar el pas del temps.

El 20% de Macabeu ofereix elegància, finor i delicades notes amargants amb aromes de fruita blanca i dolça.

El 20% de Parellada aporta una lleugera acidesa cítrica molt refrescant.

El 15% de Chardonnay tanca aquest cupatge atorgant complexitat, personalitat i un final cremós en boca.

Grau alcohòlic: 11,50 %
ATS (acidesa total): 4,5 ATS
Sucres residuals: 2 g/l

