



## CAVA 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 soto-bosque.


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

-  45% Xarelo
- 20% Macabeo
- 20% Parellada
- 15% Chardonnay

 30 meses de crianza en la cava sobre lías de fermentación

 Servir entre 6 i 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 45% de Xarelo aporta el cuerpo y la estructura necesarios para tolerar el paso del tiempo. El 20% de Macabeo ofrece la elegancia, finura y delicadas notas amargas con aromas de fruta blanca y dulce.

El 20% de Parellada aporta una ligera acidez cítrica muy refrescante.

El 15% de 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

