

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

 Xarel·lo, Macabeo Parellada
Chardonnay
Pinot Noir

 30 meses de crianza en la cava sobre lías de fermentación

 Servir entre 6 i 8º 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 Xarello 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

