

# BRUT NATURE

<b>Cosecha</b>	2014
<b>Tipo de vino</b>	Cava Brut Nature
<b>Variedades</b>	Macabeo, Xarel·lo y Parellada
<b>Denominació de Orígen</b>	Cava
<b>Localización del Viñedo</b>	Región del Cava

## ELABORACIÓN

<b>Vendimia</b>	Manual y mecánica. Macabeo: principios de Septiembre. Xarel·lo: mediados de Septiembre. Parellada: 1. semana de Octubre.
<b>Fermentación</b>	1a fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C. 2a fermentación en botella por el Método Tradicional.
<b>Envejecimiento</b>	Crianza media de 12 meses en botella.
<b>Botella</b>	Cava estándar verde a/v 750 ml.

## DATOS TÉCNICOS

<b>Grado alcohólico</b>	11,5 % Vol.
<b>Azucar Residual</b>	1,3g/l
<b>Acidez Total (H2S'04)</b>	3,80g/l
<b>pH</b>	2,97

## DEGUSTACIÓN

<b>Vista</b>	Amarillo pálido con reflejos verdosos
<b>Olfato</b>	Afrutado y complejo. Notas de manzana verde, pera y piña combinadas con notas de almendras.
<b>Paladar</b>	Amplio y pulido en el paladar, suave y muy seco. Su final resalta el "bouquet" de crianza y su persistencia en boca.

## GASTRONOMIA

Recomendado para tomarlo solo en cualquier momento, como aperitivo o acompañando toda la comida. Servir a 5-6°C.

