



AMETLLER BRUT

•••••

*Bombolles subtils,
fresques i llamineres*

L'apunt del **Sommelier**:

“Un Cava Brut amb notes cítriques refrescants i aromes de poma i fonoll sorprenents. Les seves aromes afruitades i la seva untuositat el fan molt atractiu i llaminer, amb un pas per boca agradable i amable.”

DO CAVA

Tipus de vi: Escumós Brut
Varietats: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Anyada: 2019

• NOTA DE TAST •

- Color llimona. Bombolla cruixent i refrescant.
- Hi destaquen les aromes cítriques i de fruita blanca com la poma, al costat de notes de criança molt subtils.
- En boca és amable i fresc i ple de matisos. Records de fruita que el fan llaminer i que conviden a gaudir-lo en companyia.

ELABORACIÓ

Es verema de forma manual en caixes; fa fermentació alcohòlica controlada per preservar la màxima expressió del raïm i s'evita la malolàctica per mantenir l'essència del raïm varietal.

Sucres afegits 9g/l.

MARIDATGE

La subtileza d'aquest Cava fa que el puguem gaudir en qualsevol moment, sol o com a acompanyant de tot tipus d'aperitius i postres.

Temperatura òptima de servei: 7-9°C.

Alcohol: 11,5% vol. A.T. 3,66g/l. pH: 3,17.
Sucres: 9g/l.