

BRUT NATURE RESERVA



VARIETADES: Xarel·lo, Macabeu y Parellada.

AZÚCARES: residuales.

CRIANZA: de 18 a 30 meses.

GRADUACIÓN: 11,5% vol.

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante y un desprendimiento de carbónico persistente de finas burbujas. Intensidad olfativa alta, aromas de fruta blanca sobre un leve fondo de notas de crianza. La entrada en boca es muy agradable, con un paso amplio refrescado por una acidez equilibrada. Final alargado con retorno de las fragancias que despuntaban olfativamente.