



cava

Type de vin : Cava Reserva Brut Nature
(seconde fermentation 0 dosage)

Cépages : Macabeu, Xarel·lo et Parellada

Cava élaboré avec des raisins sélectionnés du vignoble, dont le Macabeu, le Xarel·lo, le Parellada et le Chardonnay qui apporte des arômes plus subtils.

Appellation : D.O. Cava

Terroir :

Agriculture Biologique.

Vignobles de la propriété situés à Subirats.

Élaboration :

Méthode traditionnelle, deuxième fermentation en bouteille.

Vieillessement de 24 à 30 mois

Analyse :

Degré alcoolique : 11.5% vol.

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle, bulles fines et persistantes.

Nez : Au nez, c'est un cava très noble, avec des arômes d'élevage très prononcés, comme du pain frais et de la pâtisserie.



Bouche : Le carbone est très bien intégré et persistant. Arômes mélodieux avec une rigoureuse noblesse qui apportent du volume en bouche et une fin de palais très riche.

Accord mets et vins :

Calmars à l'encre, soupe de fruits de mer, poissons fumés, ragoûts de poissons, truites fumées et toutes sortes de viandes blanches.

Service :

8°C.

Production annuelle :

2.000 bouteilles (75 cl).

TERRA REMOTA 

