

CAVA BRUT NATURE



Denominación de Origen Cava.

Viñedo propio

Cosecha manual

40% Xarel.lo- 40% Parellada- 20%

Chardonnay

15 meses de crianza

Sin licor de expedición añadido.

Sin azúcar añadido

Ecológico

Vino espumoso producido acorde al método tradicional. Completamente seco, brut nature. Cristalino, luminoso y elegante, con finas burbujas.

Buena persistencia aromática. Verdaderamente delicioso.

Una verdadera representación de las características y esencia de las tierras calcáreas de donde procede.



CAVA BRUT NATURE

Reserva



Denominación de Origen Cava.

Viñedo propio

Cosecha manual

40% Xarel.lo- 40% Parellada- 20%

Chardonnay

24 meses de crianza

Sin licor de expedición añadido.

Sin azúcar añadido

Vino espumoso producido acorde al método tradicional. Completamente seco, brut nature.

Color dorado. Cristalino, luminoso y elegante, con finas burbujas. Buena persistencia aromática. Verdaderamente delicioso.

Una verdadera representación de las características y esencia de las tierras calcáreas de donde procede.

