

ESCURIT BRUT NATURE RESERVA

Copa recomendada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Análisis

Alcohol: 11,50% vol.

Acidez total: 6,30 g/l

Acidez volátil: 0,18 g/l

pH: 3,10

SO₂ libre: 16 mg/l

SO₂ total: 80 mg/l

Azúcares: 1,20 g/l

Presentación

Botella: Cava verde 75 cl

Tapón: corcho natural 45x24 mm

Cápsula: 100% complejo

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl

(265x180x320 mm / 10 kg)

Europalet

68 c./6 b. 80x120x150 cm / 695 kg



Viticultura

Viñedos en la D.O. Cava en l'Empordà. Suelo franco-arcilloso.

Variedades

Xarel·lo 35% | Chardonnay 35% | Macabeu (viura) 30%

Elaboración

Prensado muy suave. Fermentación del mosto flor a baja temperatura. Tiraje en febrero para hacer la segunda fermentación en botella. Crianza con un mínimo de 15 meses.

Tipo de vino

Cava reserva. Método tradicional.

Nota de cata

De color de la paja cuando todavía verdea. Burbuja fina, equilibrada y elegante. En nariz encontramos aromas de cítricos, pera y manzana y también de pastelería, fruto de una cuidadosa crianza en bodega. Persistente en boca y con buena acidez natural.

En la mesa

Recomendamos servirlo frío, entre 6-8 °C, y mantenerlo en una cubitera con agua salada y hielo.

Para acompañar... Aperitivos, salmón ahumado, caviar, foie.

espelt
Viticultors de l'Empordà

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com