

ESCURIT BRUT NATURE RESERVA

Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Anàlisi

Alcohol: 11,50% vol.

Acidesa total: 6,30 g/l

Acidesa volàtil: 0,18 g/l

pH: 3,10

SO₂ lliure: 16 mg/l

SO₂ total: 80 mg/l

Sucres: 1,20 g/l

Presentació

Ampolla: Cava verda 75 cl

Tap: suro natural 45x24 mm

Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(265x180x320 mm / 10 kg)

Europalet

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



Viticultura

Vinyes de la D.O. Cava a l'Empordà. Sòl francoargil·lòs.

Varietats

Xarel·lo 35% | Chardonnay 35% | Macabeu 30%

Elaboració

Premsat molt suau. Fermentació del most flor a baixa temperatura. Tiratge el mes de febrer per fer la segona fermentació en ampolla. Criança amb un mínim de 15 mesos.

Tipus de vi

Cava reserva. Mètode tradicional.

Nota de tast

De color de la palla quan encara verdeja. Bombolla fina, equilibrada i elegant. En nas trobarem aromes de cítrics, pera i poma, i també de pastisseria, fruit d'una curosa criança en bodega.

A taula

Recomanem servir-lo fred, entre 6 i 8 °C, i mantenir-lo en una glaçonera amb aigua, sal i gel.

Per acompanyar... Aperitius, salmó fumat, 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