

ESCURIT BRUT RESERVA

Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Anàlisi

Alcohol: 11,50% vol.
Acidesa total: 6,30 g/l
Acidesa volàtil: 0,18g/l
pH: 3,20
SO₂ lliure: 16 mg/l
SO₂ total: 80 mg/l
Sucres: 5,00 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



espelt
Viticultors de l'Empordà

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. Addició del licor d'expedició en el moment del degollament.

Tipus de vi

Cava reserva. Mètode tradicional.

Nota de tast

D'un to verdós intens i bombolla fina i homogènia. Les aromes de llevat i pastisseria es sumen a les de fruita blanca com el meló o la pera. En boca és fresc, persistent i equilibrat. La versatilitat per antonomàsia.

A taula

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

Per acompanyar...Peix blanc a la brasa, ostres, percebes, amanida de formatge de cabra, arrosos mariners.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / info@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com