

# ESCURIT BRUT NATURE RESERVA

## Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

## Anàlisi

Alcohol: 11,5% vol.

Acidesa total: 6,30 g/l

Acidesa volàtil: 0,18 g/l

pH: 3,10

SO<sub>2</sub> lliure: 16 mg/l

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l

Sucres: 1,20 g/l

## Presentació

Ampolla: Cava blanca 75 cl

Tap: suro natural 45x24 mm

Càpsula: 100% complexe

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl

(265x180x320 mm / 10 kg)

## Europalet

68 c./p. 6 a. 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.

## Tipus de vi

Cava reserva. Mètode tradicional.

## Nota de tast

De color de la palla quan encara verdea. 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, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

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