



GRIMAU

Brut



Información sobre el cava:

Denominación de Origen: Cava.

Variedades de uva: Este cava ha sido elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas. Las variedades utilizadas han sido Xarel.lo, macabeo y Parellada.

Crianza: Tras una estricta y delicada selección de las mejores uvas. Se realizó la primera fermentación de los diferentes vinos durante 20 días a una temperatura constante de 16° en depósito de acero inoxidable. Después de esta primera fermentación, y una vez hecho el coupage se embotellaron 70.000 botellas. Estas pasaron a la profundidad de nuestra cava donde han realizado la segunda fermentación y donde se han criado por un espacio de tiempo superior a los 12 meses.

Ficha de degustación:

Color: Amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante y de fina y constantes burbujas.

Aroma: Muy aromático, presenta un tono afrutado derivado de la presencia de las variedades con la que se elaboró.

Gust: Buen paso de boca suave y sabroso, presenta una punta de acidez perfectamente combinada con un ligero toque de licor de expedición que lo suaviza..

Gastronomía:

Es un cava indicat per totes hores, perfecte per acompanyar gran varietat de plats des de els peixos i mariscs fins les carns lleugeres, pastes i arrossos. També és pot pendre per aperitiu. Servir entre 6 i 8°.



CAVAS



Gran reserva



Reserva familiar



Trencadis



Trencadis rosat



Brut nature



Brut



Semi-sec