



GRIMAU

Brut Nature



Información sobre el cava:

Denominación de Origen: Cava.

Varietades 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. Hacemos 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 50.000 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 15 meses.

Ficha de degustación:

Color: Amarillo pálido con reflejos dorados, presenta un desprendimiento constante de finas burbujas.

Aroma: Muy aromático, aromas mezclados de notas tostadas fruto de la evolución en contacto con las levaduras y frutales derivados de la presencia de las variedades con la que se elaboró.

Gusto: Buen paso de boca suave y sabroso, es potente con cuerpo y consistencia. Poco ácido, combina perfectamente una menor acidez con toda la frescura de las variedades con que fue elaborado. Su larga crianza le proporciona una burbuja suave y mantiene la frescura que lo hace un cava muy personal y distinguido.

Gastronomía:

Es un cava indicado para todas horas, indicado para acompañar gran variedad de platos desde los pescados y mariscos hasta las carnes ligeras, pastas y arroces. Servir entre 3 y 6°.



CAVAS



Reserva familiar



Trencadis



Trencadis rosat



Brut nature



Brut



Semi-sec

