



# GRIMAU

## Gran Reserva Brut Nature



### Información sobre el cava:

**Denominación de Origen:** Cava.

**Variedad de uva:** Este cava ha sido elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas procedentes de nuestra finca. Las variedades utilizadas han sido Chardonnay, Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Pinot Noir.

**Crianza:** Tras una estricta y delicada selección de nuestras mejores uvas, realizamos la vendimia de este cava. La presión aplicada a las uvas fue baja, para poder obtener el mosto flor, el cual dedicamos para la elaboración de este cava gran reserva.

La primera fermentación fue durante 20 días a una temperatura constante de 15°C. Posteriormente, se hizo el tiraje, embotellando 2.000 botellas a mano que pasaron a la profundidad de nuestra cava donde han realizado la segunda fermentación y en la que se han criado por un espacio de tiempo superior a los 5 años.

### Ficha de degustación:

**Color:** Amarillo oro brillante con reflejos paja, desprende una finísima burbuja y con una corona persistente.

**Aroma:** De gran potencial aromático, con aromas complejos procedentes de su crianza, frutos secos, brioche, manzana asada.

**Gusto:** Un paso muy agradable en boca, cremoso, con cuerpo y consistencia. Su larga crianza le proporciona un sabor delicado, con tonos de fruta glaseada que lo hace un cava muy especial.

### Gastronomía:

Es un cava indicado por su delicado bouquet para maridar tanto con carnes, pescados y mariscos. Servir entre 5 y 7°.



CAVAS



Reserva familiar



Trencadis



Trencadis rosat



Brut nature



Brut



Semi-sec