



GRIMAU

Trencadís



Información sobre el cava:

Denominación de Origen: Cava.

Variedades de uva: Las variedades utilizadas han sido Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay.

Crianza: Tras una estricta y delicada selección de las mejores uvas, se realizó la primera fermentación de las diferentes variedades. Después de esta primera fermentación, y una vez hecho el coupage, tuvo lugar la 2ª fermentación en la propia botella siguiendo el método tradicional. Teniendo una crianza superior a 18 meses.

Ficha de degustación:

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

Aroma: Muy aromático, aromas mezclados de notas tostadas fruto de la evolución en contacto con las levaduras, en consonancia con los aromas a frutas, 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. Su larga crianza lo hace un cava muy personal y distinguido.

Gastronomía:

Es un cava indicado para todas horas, ideal para acompañar gran variedad de platos como pescados y mariscos hasta las carnes ligeras, pastas y arroces. También es un gran aperitivo. Servir entre 6 y 8°.



CAVAS



Gran reserva

Reserva familiar

Trencadís

Trencadís rosat

Brut nature

Brut

Semi-sec