



## GRAN ELISENDA

Brut nature Reserva  
Espumoso Clàssic Penedès

### VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeu y Chardonnay

### COLUMEN ALCOHÓLICO

12%

### ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Méthode traditionnelle. Elaborado exclusivamente con la mejor uva de nuestros viñedos y una de las joyas de nuestra bodega. Envejecido entre entre 42 y 48 meses en la penumbra de las cavas y degollado según encargos àra que llegue al consumidor en las mejoeres condiciones.

### NOTA DE CATA

**Vista:** Tonalidades brillantes. Burbuja fina, elegante y persistente.

**Nariz:** Complejo. Aromas de fruta blanca, hinojo y especias dulces.

**Boca:** Fresco y cremoso. Buena acidez y buena estructura

### TEMPERATURA DE SERVICIO

4ª a 6°C

### MARIDAJE

Ideal para aperitivos elaborados, carnes blancas (pollo con gambas), atún (sushi) y pescado azul.