

Garnatxa Blanca Brut Nature



ESCUMÓS

Brut Nature Reserva Clàssic Penedès

Varietats

100% Garnatxa blanca.

Elaboració

Viticultura ecològica i biodinàmica.

Mètode tradicional. Desgorjat a partir de 15 mesos d'envelliment en el cava. 5.700 ampolles. La sortida al mercat d'aquest nou escumós respon a l'aposta de la bodega per descobrir les virtuts de les varietats clàssiques i autòctones del país per elaborar vins escumosos diferents i sorprenents. Vinyes d'altures situades a 700m sobre el nivell del mar.

Nota de tast

Vista: Groc palla, net i transparent. La bombolla és fina i petita.

Nas: Sorprenents aromes de fruita blanca.

Boca: Té una entrada molt fresca, una bona acidesa que fa saliva i un final net i elegant.

Temperatura de servei

4° a 6°C

Maridatge

Perfecte per fer l'aperitiu pel seu caràcter fresc i lleuger. Per la seva salinitat també marida molt bé amb ostres, marisc, anxoves i pernil ibèric. Entrants calents i arrossos. Pot combinar i servir-se durant tot l'àpat.