

CAVA FINCA RENARDES Brut Nature Ecológico



finca
renar-
des

Cava con un mínimo de 1 año de crianza. Generoso, amable, tradicional y noble. Ideal para maridar con todas las posibilidades que ofrece nuestra cocina mediterránea.

VARIEDAD 43% Macabeo
30% Xarel-lo
14% Chardonnay
13% Parellada

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a 13°C y crianza sobre lías finas hasta el momento del degüelle.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'65	%vol.
ATT	4,05	gr/l. ácido tartárico
AVR	0,15	gr/l. ácido acético
Azúcar	1,20	gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	12/71	mgr/l.
Presión CO2	5,90	

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo-paja pálido y ribete verde-limón, de burbuja fina, buen desprendimiento y de ascensión constante, corona media y bien marcada, lágrima fina.

AROMAS: Aromas de recuerdo de fruta fresca (pera, manzana golden y plátano maduro), floral (magnolia, pomo de flor seca), notas vegetales (paja seca), mineral (cal, tierra húmeda) y presencia de ligeras notas de crianza (pan cocido, seta, levadura seca).

BOCA: Paso en boca de entrada fresca y agradable, carbónico bastante integrado y suave pero con presencia en boca y acidez fresca (pomelo, piel de limón), seco, de postgusto afrutado y larga persistencia y sensación cremosa, estructurado y de retrogusto de fruta madura, balsámico y suavemente mineral (alga seca, pizarra) y láctico (mantequilla).



Vino Vegano: Este producto está certificado como Vegano.



Vino Ecológico: Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

