

## CAVA FINCA RENARDES Brut Nature Ecològic



finca  
renar-  
des

Cava amb un mínim de 1 any de criança. Generós, amable, tradicional i noble. Ideal per maridar amb totes les possibilitats que ofereix la nostra cuina mediterrània.

**VARIETAT** 33% Xarel·lo  
32% Macabeu  
18% Parellada  
17% Chardonnay

**FERMENTACIÓ** 2ª fermentació en ampolla durant 45 dies a 13°C i criança sobre lies fines fins al moment de desgorjat durant un mínim de 12 mesos.

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	11,90 % vol.
Acidesa Total ....	3,85 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,19 gr/l.
Sucre .....	0,75 gr/l.
SO2 .....	13/68 mgr/l.
Pressió CO2 .....	5,85

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc or-nou pàl·lid i ribet verd-llimona, de bombolla fina, bon despreniment i d'ascensió constant, corona àmplia i ben marcada, llàgrima fina.

**AROMES:** Aromes de record de fruita fresca (pera, poma verda, plàtan verds), floral (flor de taronger i pom de flor seca), notes vegetals (palla seca) i balsàmic (fulla de pi) i presència de notes de criança (pa cuit, torrats, llevat sec).

**BOCA:** Pas en boca d'entrada fresca i agradable, carbònic força integrat i suau a la boca i acidesa fresca (aranja, pell de llimona), sec, de postgust fruitat i llarga persistència i sensació cremosa, estructurat i de retrogust balsàmic i suament mineral (guix, alga seca).



**Vi Ecològic:** Aquest segell garanteix que aquest vi ha estat elaborat seguint les normes de producció, elaboració, envasat i comercialització.