

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 36% Xarel·lo
32% Macabeo
17% Parellada
15% Chardonnay

FERMENTACIÓN 2ª fermentación en botella durante 45 días a 13°C y crianza sobre lías finas hasta el momento del degüelle durante un mínimo de 12 meses.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'70	%vol.
Acidez Total	3,85	gr/l.
Acidez Volátil	0,27	gr/l.
Azúcar	0,85	gr/l.
SO2	13/72	mgr/l.
Presión CO2	5,95	

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo oro-nuevo pálido con ribete de paja, de burbuja fina, buen desprendimiento y de ascensión constante, corona amplia y persistente, lágrima fina.

AROMAS: Aromas de recuerdo de fruta fresca (pera, manzana verde), plátano maduro, floral (mimosa y pomo de flor seca), notas vegetales (paja seca) y balsámico (resina) y media sensación de crianza (pan cocido, tostados).

BOCA: Paso en boca de entrada fresca y agradable, carbónico suave en la boca y con presencia, acidez refrescante (pomelo), seco, de postgusto frutal y media-larga persistencia y sensación cremosa y con cuerpo.

Puntuación Guía Peñín 2019: 84 pts.



Cava ecológico: Este sello garantiza que este cava 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.