



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

33% Xarel-lo
31% Parellada
25% Macabeu
11% 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 11'75 % vol.
Acidez Total 3,85 gr/l.
Acidez Volátil 0,18 gr/l.
Azúcar 0,70 gr/l.
SO2 12/66 mgr/l.
Presión CO2 6,05

NOTA DE CATA

COLOR:

Color amarillo pajizo-oro pálido de reflejos acerado-verdosos, de burbuja fina y de ascensión constante, corona amplia y persistente, lágrima fina.

AROMAS:

Aromas frescos de recuerdo a fruta (pera, melocotón blanco), floral (flor blanca y seca), notas vegetales y balsámico (hierba cortada) y final ligero de crianza (levadura, tostados).

BOCA:

En boca, la entrada es viva, fresca y agradable, carbónico suave en la boca pero presente, acidez cítrica refrescante (lima), seco, postgusto vegetal y larga persistencia y cremosidad.



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.

viticultores ·elaboradores

08733 El Pla del Penedés – Barcelona – España - www.parato.es - info@parato.es - Tel. +34 938 98 81 82