

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.