

CAVA FINCA RENARDES Brut Nature Ecológico



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.

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.

VARIEDADES 33% Xarel·lo
32% Macabeo
18% Parellada
17% 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	11,90	%vol.
Acidez Total	3,85	gr/l.
Acidez Volátil	0,19	gr/l.
Azúcar	0,75	gr/l.
SO2	13/68	mgr/l.
Presión CO2	5,85	

NOTA DE CATA

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

AROMAS: Aromas a recuerdo de fruta fresca (pera, manzana verde, plátanos verdes), floral (azahar y flor seca), notas vegetales (paja seca) y balsámico (hoja de pino) y presencia de notas de crianza (pan cocido), tostados, levadura seca).

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