

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
43% Macabeu
30% Xarel·lo
14% Chardonnay
13% Parellada

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

ANALÍTICA

°Alcohol	11'65 %vol.
ATT	4,05 gr/l. àcid tartàric
AVR	0,15 gr/l. àcid acètic
Sucre	1,20 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	12/71 mgr/l.
Pressió CO2	5,90

NOTA DE CATA

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

AROMES: Aromes de record de fruita fresca (pera, poma Golden i plàtan madur), floral (magnòlia, pom de flor seca), notes vegetals (palla seca), mineral (calç, terra humida) i presència de lleugeres notes de criança (pa cuit, bolet, llevat sec).

BOCA: Pas en boca d'entrada fresca i agradable, carbònic força integrat i suau però amb presència a la boca i acidesa fresca (aranja, pell de llimona), sec, de postgust fruitat i llarga persistència i sensació cremosa, estructurat i de retrogust de fruita madura, balsàmic i suaument mineral (alga seca, llicorella) i làctic (mantega).



Vi Vegà: Aquest producte està certificat com a Vegà.



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