

Cava RESERVA DE LA MÚSICA Brut Nature 2015

Aquest escumós Reserva **D.O. CAVA** és un reflex de la línia de caves tradicionals: finor, elegància, frescor i equilibri. Des de la seva primera anyada, el 1988, sempre s'ha elaborat sense addició de sucre.



Varietats

40% Xarel·lo
40% Macabeu
20% Parellada

Elaboració

Fermentació a 15 °C durant 6 setmanes.
Criança mitja en ampolla de 24-30 mesos.
Sense licor d'expedició ni sucres després del degorjat.
Procés de degorjat semi-manual.
Data de degorjat a l'etiqueta (L-MMAA).

Nota de tast

Color groc palla pàl·lida brillant. Bon despreniment de carbònic amb bombolles de mida petita.
Aroma delicat de fruita blanca (poma, pera), herbes aromàtiques, crema de llimona i notes cítriques. Ampli en boca, persistent i cremós recordant la sensació d'una "mousse". Delicades notes minerals potenciant la sensació de frescor en boca al final.

Gastronomia

Aperitius, pernil, fumats, carpaccio de peix, arrossos, patés i formatges.

Etiqueta

La nostra línia de caves representa la nostra vinculació amb Pau Casals (fill del Vendrell) i la música. Les bombolles tenen ritme, frescor i harmonia. Tons blaus per la proximitat del mar a les nostres vinyes, al Baix Penedès, el Penedès marítim.