

Cava RESERVA DE LA MÚSICA Brut Nature 2019

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

43% Xarel·lo
37% Macabeu
20% Parellada

Elaboració

Fermentació a 15 °C durant 6 setmanes.
Criança mitja en ampolla de 24-36 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.

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. Aquest cava es serveix en el concert inaugural del Festival Pau Casals des del 1995.