



NINETA DELS MEUS ULLS

Brut Nature

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 100%

CRIANZA | 15 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 0 g/L

Nota de cata

Hecho con el objetivo de mostrar el terroir del Penedés expresando el verdadero sabor de nuestra región. Al utilizar el propio azúcar de las uvas y fermentar con levaduras autóctonas, nos permite saborear la mineralidad y la riqueza de nuestra tierra. Complejo, cremoso, fresco y afrutado. En boca puedes sentir el equilibrio de una larga crianza, así como la frescura de las excelentes uvas utilizadas para este cava. Notas de hinojo, menta y cítricos se mezclan con aromas de segunda fermentación para dar riqueza y complejidad a este cava proporcionando una personalidad única. Un viaje lleno de sentidos por el Mediterráneo.

Maridaje

Marida muy bien con cualquier tipo de pasteles, bollería, brioches... así como con quesos o entrantes salados.

Logística

6 botellas por caja - 85 cajas por palé
10 kg peso total de la caja