

Cava „Cautiu“ Brut impérial



País de origen:	España
Región:	D.O. Cava
Varietades:	40% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada
Volumen:	0,75 l
Producción:	Método tradicional
Tiempo en botella:	14 meses
Contenido alcohólico:	11,5%
Acidez:	5,2 g/l
Azúcar residual:	10,0 g/l
Cierre:	corcho natural
Premios:	medalla de plata Mundus Vini 2014

Notas de cata:

Amarillo pálido con reflejos verdes. Burbujeo persistente y muy fino.
En nariz herbáceo, con aromas afrutados y tonos cítricos dominantes, sobre todo a pomelo.
En paladar muy fresco y vivo con un noble y persistente burbujeo. Frutas blancas equilibradas que integran una perfecta interacción con la suave y elegante acidez.

Temperatura de consumo: 4 - 6° C

Perfecto como aperitivo o acompañamiento para pescados y mariscos.