

# CAVA CARLES ANDREU RESERVA BARRICA BRUT NATURE 2013



**Viñedos:** Vinyedo propios, vendimia manual,  
terreno arcillocalcario.

**Variedades:** 60% Parellada – 20% Macabeu – 20%  
Chardonnay

**Crianza:** 36 meses

**Rendimento:** 8000 kg/ha.

**Acidez:** 6,2 g/L exp.tartarico

**Alcohol:** 11,5 %

**Dosage:** Sin Dosage

**Producción:** 3.000 botellas

**Nota de cata:** Color oro pajizo, con un finísimo y constante rosario de burbujas, se presenta en nariz afrutado, con una sutil fusión entre el vino y la barrica. En boca es suave, con buena estructura, retronasal con roble, fresco y persistente, con un estallido de burbujas que aportan una agradable sensación de cosquilleo.

**Maridaje:** Carnes gasas, guisos y setas.

