

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.

