

Andres Sisters – Can Xa – Brut Nature Reserva Cava Espagne (CAVA) –

Domaine

Emendis

Ce domaine compte 48 hectares de vignobles, situés sur les flancs du Muntanyans, sur lesquels sont cultivées 12 variétés différentes. Le domaine dispose des installations de production les plus modernes pour garantir la plus haute qualité tout au long du processus de vinification. Les caves forment également un ensemble unique à une profondeur d'environ 10 mètres, où la tradition et le passé vont de pair avec l'avenir.

Vinification

Méthode traditionnelle. Deuxième fermentation en bouteille et vieillissement de 18 mois sur lies avant dégorgement.

Dégustation

Couleur dorée brillante avec des reflets verdâtres. De fines bulles conduisent à une couronne persistante. Son premier nez est floral, suivi d'un léger de fruits citriques avec une note de levure de pain frais. Bien intégrée en bouche, l'acidité ressort avec une finale amère avec une finale amère qui apporte force et complexité. complexité. Finale longue qui rappelle les fruits des fruits blancs comme le pamplemousse.

Mets adaptées

Paella | Pâte | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Parellada, Xarello, Macabeo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Complex sec

