

FICHA TECNICA



CAVA TRES NAUS

- Brut Nature RESERVA -

TIPO DE VINO	CAVA - RESERVA - Método Tradicional -
D. O.	D.O. CAVA
TIPOLOGIA	BRUT NATURE
VARIETADES	Xarel·lo, Macabeo y Parellada
CRIANZA	24 - 28 Meses 2ª Fermentación en botella
PRESENTACIÓN	75cl.
GRADO ALC.	11,5% vol.
ACIDEZ TOTAL Tart	5,89 g/l.
AZÚCAR RESIDUAL	< 2 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos /apto veganos

ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Selección de viñas de las zonas de Baix Penedès, Alt Penedès, Alt Camp y Conca de Barberà. Vinificación monovarietal por separado. Despalillado, estrujado y desfogado. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (15°C - 17°C) "Coupage" final de las 3 variedades para proceder al tiraje y posteriormente empezar la segunda fermentación en botella. Durante la autólisis se transfiere el carácter y personalidad únicos a nuestro Cava. Aproximadamente 24 meses más tarde se degüella y añade licor de expedición correspondiente para su disfrute.

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** Vista Amarillo-dorado pálido límpido y brillante. Burbujas finas y constantes formando una persistente corona.
Nariz evoca a flores blancas y frutas de hueso maduras, también fruta tropical con un trasfondo de hierbas frescas. Sutilmente tostado.
En Boca es un espumoso seco, integrado y cremoso. Equilibrado de estructura con carácter y excelente integración carbónica. Intenso postgusto.
- **ACOMPAÑAMIENTO:** Cava de gran versatilidad, desde aperitivos hasta carnes blancas y algunas rojas, a la brasa y/o con salsas cremosas de intensidad media.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Recomendamos entre 6°C y 8°C.

