



OLIVER VITICULTORS

El cava d'entrada i de benvinguda a casa. Un escumós refrescant i vital que reflexa la vivacitat de la seva fruita. Acompanyat per les seves fines bombolles, és aquell cava que gaudim a copes i també per celebrar a tota hora.

- 40% XAREL·LO, 35% MACABEU I 25% PARELLADA
- ECOLÒGIC
- D.O CAVA
- CAVA DE GUARDA: criança mínima de 12-15 mesos.
- BRUT NATURE

ELABORACIÓ:

Les tres varietats que formen el cupatge les elaborem de manera separada. Fermentem 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Seguidament decidim el cupatge de les tres varietats i comencem el tiratge, perquè doni pas la segona fermentació i criança al celler de casa.

NOTA DE TAST:



Visualment presenta un color groc pàl·lid amb tons verdosos i a la vegada és brillant i transparent.



Trobem aromes de fruita blanca i fresca, acompanyades d'un toc de flor de taronger.



Notem una agradable presència del carbònic amb una bombolla fina, fent un escumós elegant i refrescant acompanyat de notes cítriques. Ens deixa un post gust molt net i agradable, recordant-nos l'essència d'un brut nature.

MARIDATGE: Ideal per degustar-ne una copa a qualsevol hora del dia. Marida molt bé amb aperitius i menjars lleugers com ara un entremès o amanides. També ens lliga amb carns blanques a la planxa.