



OLIVER VITICULTORS

El cava de entrada y de bienvenida en casa. Un espumoso refrescante y vital que refleja la vivacidad de su fruta. Acompañado de sus finas burbujas, es aquel cava perfecto para disfrutar a copas y para celebrar en todo momento.

40% XAREL·LO, 35% MACABEU Y 25% PARELLADA
ECOLÒGIC
D.O. CAVA
CAVA DE GUARDA: CRIANÇA MÍNIMA DE 12-15 MESOS
BRUT NATURE

ELABORACIÓN:

Las tres variedades que forman el coupage las elaboramos de forma separada. Fermentan 25 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Seguidamente decidimos el coupage y empezamos la tirada, para que dé paso a una segunda fermentación dentro de la botella y una posterior crianza en la bodega de casa.

NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos, a la vez que brillante y transparente



Encontramos aromas de fruta blanca muy fresca, así como un toque de azahar



Notamos una agradable presencia del carbónico gracias a su burbuja fina, haciéndolo así un espumoso elegante y refrescante, acompañado de notas cítricas. Nos deja un postgusto muy limpio y amable, recordándonos la esencia de un brut nature.

MARIDAJE: Ideal para degustar una copa a cualquier hora del día. Marida muy bien con aperitivos y comidas ligeras como un entremés o ensaladas. También nos ata con carnes blancas a la plancha.