



OLIVER VITICULTORS

NATURE ROSÉ

El cava de entrada y de bienvenida a casa por los amantes del rosado. Un espumoso refrescante y goloso que refleja el carácter de la fruta roja más joven. Acompañado de sus finas burbujas, es aquel cava que disfrutamos a copas y con el que podemos celebrar en todo momento.

100% GARNACHA NEGRA

ECOLÓGICO

D.O. CAVA

CAVA DE GUARDA: CRIANZA MÍNIMA DE 12-15 MESES

BRUT NATURE

ELABORACIÓN:

Este monovarietal realiza una maceración de 3 horas directamente en la prensa para conseguir un color rosado pálido. Seguidamente, fermenta durante 25 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez terminada, proseguimos con el tiraje, 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 aspecto limpio y brillante, con un color rosado pálido conseguido con una maceración muy ligera de las pieles con el mosto.



Encontramos unos aromas muy francos y frescos, predominando los olores de frutos rojos como de mora y fresa.



Notemos una agradable presencia del carbónico debido a su burbuja fina, haciéndolo así un espumoso elegante y refrescante. Tiene una entrada sedosa que deja un postgusto goloso.

MARIDAJE: Ideal para degustar una copa a cualquier hora del día. Marida muy bien con primeros platos frescos y ligeros como aperitivos, entremeses y ensaladas. También es ideal para acompañar arroces y platos de pasta.