

FICHA TECNICA



CAVA TRES NAUS - Brut Nature -

TIPO DE VINO	CAVA Joven - Método Tradicional -
D. O.	D.O. CAVA
TIPOLOGIA	BRUT NATURE
VARIETADES	Xarel.lo, Macabeo y Parellada
CRIANZA	10 - 14 Meses 2ª Fermentación en botella
PRESENTACIÓN	75cl.
GRADO ALC.	11,5% vol
ACIDEZ TOTAL / PH	6,04 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 desfangado. 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 12 meses más tarde se degüella y añade licor de expedición correspondiente para su disfrute.

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** Vista Amarillo pálido brillante con tonos verdosos. Burbuja fina y continua que forma una corona persistente y viva.
Nariz Aromas delicados y limpios, cítricos, frutas y flores blancas pasando por hierbas aromáticas como lavanda y romero sobre un fondo sutil de bollería.
En Boca es un espumoso expresivo, aromático y seco. Entrada amable, equilibrado y con perfecta integración de carbónico, acidez refrescante y cuerpo ligero.
- **ACOMPAÑAMIENTO:** Aperitivos, arroces (paella), pastas, mariscos, pescados blancos, sushi, carpaccios varios y carnes blancas.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Recomendamos entre 6°C y 8°C.

