

CAVA CASTELLROIG

xarEl·lo BrUT



Cata

Sorprendentemente perfumado de cerezas, moras y notas de sotobosque (romero, tomillo). En boca es elegante y sutil, muy fresco y frutoso, agradable de beber.

Elaboración

Cava procedente de Xarel·lo de piel oscura y sutiles notas de garnacha tinta. Tras una leve maceración pelicular en la que extraemos una pizca de color, fermenta a baja temperatura para conservar los aromas. Después la segunda fermentación y 12 meses de reposo en botella configuran su carácter fresco y rústico.

Maridaje

Cava ideal para disfrutar comiendo pescados intensos como el salmón y el atún, o carnes blancas poco hechas. Pero su verdadero potencial se evidencia en los postres: catanias, chocolates, cremas,...