

CAVA
JOVANI
DES DE 1999

 JOVANI CUVÉE ✦

Gurada Superior Rserva Brut Nature Organic

Para elaborar nuestro Brut Nature Cuvé seleccionamos las mejores uvas, las de mayor calidad dado que no dejaremos nada de azúcar residual y sabemos que el dulzor equilibra la acidez. Por eso necesitamos las uvas más sabrosas, las más maduras y afrutadas que nos permitan obtener un cava seco, sin azúcar, pero delicioso en boca. Y así es, intenso, fresco y afrutado.

Nota de cata

Burbujas finas y constantes forman perfectamente la corona. En nariz es fresco, crujiente con aromas a manzana verde y lima, envueltas con recuerdos de pastelería. En boca, ligero, refrescante y con un final muy agradable y perfumado de flores blancas.



Aromas



Variedades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Crianza: De 15 a 27 meses

Producción: 20.000 botellas al año

Pruébalo

Es un cava que se crece cuando lo combinas con mariscos, pescados y aperitivos ahumados o salados. Es perfecto con salón, con anchoas, almejas o berberechos. Pero nuestro preferido es con ostras.

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



*Cavas de llegues críances
Sermans Jovani*

JOVANI VINS SA

Les Conilleres 1 - 08732 Catellví de la Marca - Barcelona
www.cavajovani.com - hola@jovanivins.com - 93 891 97 35