

CAVA
JOVANI
DES DE 1999

 JOVANI CUVÉE ✦

Gurada Superior Rserva Brut Nature Organic

Per a elaborar nostre Brut Nature CuvÉE seleccionem el millor raïm, les de major qualitat atès que no deixarem gens de sucre residual i sabem que la dolçor equilibra l'acidesa. Per això necessitem el raïm més saborós, les més madures i afruitades que ens permetin obtenir un cava sec, sense sucre, però deliciós en boca. I així és, intens, fresc i afruitat.

TASTING NOTE

Bombolles fines i constants formen perfectament la corona. En nas és fresc, cruixent amb aromes a poma verda i llima, embolicades amb records de pastisseria. En boca, lleuger, refrescant i amb un final molt agradable i perfumat de flors blanques.



Aromes



Varietades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Crianza: De 15 a 27 meses

Producción: 20.000 botellas al año

TASTA'L

És un cava que es creix quan el combines amb mariscos, peixos i aperitius fumats o salats. És perfecte amb saló, amb anxoves, cloïsses o escopinyes. Però el nostre preferit és amb ostres.

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



*Caves de llargues criances
Sermanes Jovani*

JOVANI VINS SA

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