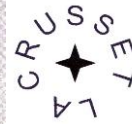




LA CRUSSET
D'OR



LA CRUSSET BRUT NATURE RESERVA

Elaboració:

Després d'una acurada selecció de les varietats de raïm tradicionals Xarel·lo, Macabeu i Parellada, es fa un premsat suau per extreure el millor most flor que és fermentat a baixes temperatures controlades amb les seves lies per obtenir la màxima expressió.

La segona fermentació i criança es fa en ampolla seguint els canons del mètode 'champanoise' durant un mínim de 30 mesos per obtenir aquest cava d'extremada finor i elegància, així reconegut pels seus consumidors.

- Varietats: Xarel·lo: 40%, Parellada: 30%, Macabeu: 20%, Chardonnay 10%
- Anyada: 2015
- Tiratge: 2016
- Criança: Reserva: 30 mesos aprox.
- Degorjament: mensual
- Sucre: residual

Anàlisis Sensorial:

- Vista: Color groc palla amb reflexes or nou, amb bombolla fina y abundant, formant corona a la superfície. Denota la seva criança y elegància.
- Nas: Subtil perfum de poma, mantega i amb una suggerent brisa marina. Intens, franc y net. Del seu íntim contacte amb el llevat comencen a aparèixer aromes amb fons torrats i complexes.
- Boca: Equilibrat, viu y fresc. Manté una bona acidesa i és llaminer en el seu pas en boca.
- Postgust: El seu record és també subtil, elegant y gustós.

Maridatge y servei:

Cava molt versàtil que pot acompanyar tota el menjar i postre.

Temperatura de Servei:

4° C – 5° C



La Crusset D'Or 2013 BN R

Varietades: macabeo, xarel.lo, parellada, chardonnay

★★★★★ 9.95€

Tipo de vino: Brut Nature Reserva

País: España

Bodega: La Crusset

Zona de producción: DO Cava / D.O.P.



Color: amarillo brillante.

Aroma: fruta madura, lías finas, equilibrado, hierbas secas.

Boca: buena acidez, sabroso, fruta madura, largo.