

Carles Andreu

CAVA

Cava Carles Andreu - Brut nature



In het gebied waar de cava wordt aangemaakt, is de Conca de Barbera één van de provincies met een zeer specifiek microklimaat.

De Brut Natuur wordt geproduceerd met de typische druif variëteiten uit de regio Macabeo en Parellada, met een rijpingsproces van minimum 18 maanden.

Schitterende strogeel qua kleur met piepkleine belletjes, zeer glansrijk en met een gespierde moussekraag.

Fruitig aan de neus, (ananas en peer), met verfijnde en subtiele aroma's.

Romige aanzet, van sappig wit fruiten witte perzik.

Qua basisarchitectuur: Beendroog en mineraal, met naar de finale toe kruisbes en appel die het tempo dicteren.

De indruk roept op tot sensualiteit en enthousiasme.

Gerechten: aperitief maar ook bij fijne visgerechten, schaaldieren, witvleesgerechten.

de fles € 12.40