

Cavas

Cava Gran Reserva Brut Nature Valldeferret

VISTA:

Presenta un color amarillo dorado elegante con un desprendimiento vertical en forma de rosario con burbujas pequeñas, terminando en una bonita corona.

NARIZ:

Intenso, con aroma de fruta blanca, con una marcada presencia de las notas de crianza que envuelven un fondo de bollería y algunas especias dulces.

GUSTO:

Resulta fino y ligero al paladar, con un carbónico perfectamente integrado, disfrutando de una textura cremosa que aporta una sensación sabrosa. Su vía retronasal recuerda su larga crianza, con notas balsámicas y minerales. Postgusto largo.

MARIDAJE:

Ideal con caldereta de bogavante y también con una tostada con trufa negra rallada, aceite de oliva y sal gruesa.

D.O.CAVA

Elaborador

**Celler Josep M. Ferret,
S. L.**

+ 90 meses

Parellada, Xarel.lo,
Macabeo, Pinot
Noir y Chardonnay**Temp. consumo: de 6 a
8 ° C****Grado alcohólico: 11,5 °**

Celler Josep M. Ferret Guasch, S. L. - Barri de l'Alzinar, 68 (Buzón 725) - Tel.:
938979037

Fax: 938979414 ferretguasch@ferretguasch.com - 08736 Font-rubí - Alt Penedès -
España