



GRIMAU

Brut



Informació sobre el cava:

Denominació d'Origen: Cava.

Varietats de Raïm: Aquest cava ha estat elaborat exclusivament amb raïms seleccionats. Les varietats utilitzades pel seu cupatge han estat Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

Criança: Després d'una estricta i delicada selecció de les millors raïms es va realitzar la primera fermentació dels diferents mosts durant 20 dies a una temperatura constant de 16° en dipòsit d'acer inoxidable. Després d'aquesta primera fermentació, i un cop fet el cupatge es van embotellar 70.000 ampolles.

Aquestes van passar a la profunditat de la nostra cava on han realitzat la segona fermentació i on s'han criat per un espai de temps superior als 12 mesos.



Fitxa de degustació:

Color: Groc palla amb rivets verdosos, brillant i de fina i constants bombolles.

Aroma: Molt aromàtic, presenta un to afruitat derivat de la presència de les varietats amb la qual es va elaborar.

Gust: Bon pas a boca, suau i sabrós, presenta una punta d'acidesa perfectament combinada amb lleuger toc de licor d'expedició.

Gastronomia:

Es un cava indicat per totes hores, perfecte per acompanyar gran varietat de plats des de els peixos i mariscs fins les carns lleugeres, pastes i arrossos. També és pot pendre per aperitiu. Servir entre 6 i 8°.



CAVES



Gran reserva



Reserva familiar



Trencadis



Trencadis rosat



Brut nature



Brut



Semi-sec