



# GRIMAU

## Brut Nature



### 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 fem la primera fermentació dels diferents vins 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 50.000 ampelles. 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 15 mesos.

### Fitxa de degustació:

**Color:** Groc pàl·lid amb reflexos daurats, presenta un despreniment constant de fines bombolles.

**Aroma:** Molt aromàtic, aromes barrejades de notes torrades fruit de l'evolució en contacte amb els llevats i fruites derivats de la presència de les varietats amb la qual es va elaborar.

**Gust:** Bon pas de boca suau i sabros, és potent amb cos i consistència. Poc àcid, combina perfectament una menor acidesa amb tota la frescor de les varietats amb que va ser elaborat. La seva llarga criança rii proporciona una bombolla suau i manté la frescor que ho fa un cava molt personal i distingit.

### Gastronomia:

Es un cava indicat per totes hores, per acompanyar gran varietat de plats des de els peixos i mariscs fins les carns lleugeres, pastes i arrossos. Servir entre 3 i 6°.



CAVES



Gran reserva



Reserva familiar



Trencadis



Trencadis rosat



Brut nature



Brut



Semi-sec