

El MAS FERRER

CAVA

FICHA TECNICA CAVA BRUT NATURE RESERVA



COSECHA 2014 , EMBOTELLADO EN FEBRERO 2015

VARIETADES: MACABEO 35%, XAREL-LO 36% Y PARELLADA 29%

AZUCAR Y RESIDUAL 2 GR/L , (NO HAY AÑADIDO)

PH 3,02

ACIDEZ TOTAL 5,80 GR/L.

CRianza: + 24 MESES EN BOTELLA, DEGÜELLE RECIENTE, REMOVIDO DE LAS BOTELLAS Y ACLARADO MANUAL EN PUPITRES.

NOTA DE CATA: COLOR AMARILLO BRILLANTE, AROMA INTENSO CON FINAS AROMAS DE CRianza, CIERTA FRESCURA DE FLORES Y PULPA DE CITRICOS. BURBUJAS MUY FINAS .BOCA SECO , AMARGOSO , EXCELENTE ACIDEZ CITRICA.

MARIDAJE: SU PERSONALIDAD DE CAVA BRUT NATURE RESERVA, LO HACE APTO PARA ACOMPAÑAR TODA LA COMIDA, IDONEO PARA UNA AMPLIA GAMA GASTRONOMICA, INCLUSO COMO CONTRA PUNTO REFRESCANTE EN PLATOS COMPLEJOS DE CARNE Y CAZA.

PERFECTO CON PESCADOS GRASOS, PATES Y VIANDAS BLANCAS, GUIADAS O ASADAS.

ALÉRGICOS CONSUMIDORES.: ALÉRGICOS AL AZUFRE, CONTIENE SULFITOS 50 MG/LTRO.

PREMIOS : VINARI PLATA 2015

MEDALLA ORO CATAVINUM 2013

MEDALLA BRONCE GIROVI 2014

MEDALLA BRONCE VINARI 2013

WINE SPECTATOR 2014 85 PUNTOS

MEDALLA ORO CATAVINUM 2014

MEDALLA PLATA CATAVINUM 2015.

MEDALLA PLATA CATAVINUM 2016

GUIA PEÑIN 2018 90 PUNTOS