

## CAVA BASTETS BRUT NATURE

ORIGEN: CAVA  
VARIEDAD: MACABEO Y PARELLADA  
GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%



### ELABORACIÓN:

A partir de la óptima selección de nuestros mejores vinos de Macabeo y Parellada, se somete a una segunda fermentación en botella según "Méthode Champenoise". Después de unos 20 meses en reposo dentro de la cava, se aclara y se desgorcha en frío. El cava cuando sale a mercado ya está listo para ser consumido. Por eso no es aconsejable guardarlo demasiado tiempo.

### CATA:

**COLOR:** Amarillo con reflejos verdosos. Fina burbuja con corona persistente.

**AROMA:** Finos aromas varietales que se enlazan entre sí con el bouquet de la crianza, notas lácticas sobre un fondo de fruta blanca (manzana, pera..)

**SABOR:** Entrada agradable, voluminoso y equilibrado. Buen paladar con el carbónico muy bien integrado. Post-gusto amplio, largo y persistente.

