



# AULA BRUT

DO CAVA

VARIETALES  
**100% MACABEO**

ELABORACIÓN  
**CUIDADOSA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS DE LAS VARIEDADES MACABEO, QUE TRAS UN SUAVE ESTRUJADO, PASAN A FERMENTAR EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE PARA SEGUIDAMENTE Y SEGÚN MARCA EL PROCESO DE ELABORACION TRADICIONAL, COMENZAR UNA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA DONDE NUESTRO CAVA ADQUIERE VOLUMEN CON UNA CRIANZA SOBRE LÍAS DE UN MÍNIMO DE 12 MESES EN BOTELLA.**

NOTA DE CATA

**COLOR:** ATRACTIVO COLOR AMARILLO PALIDO CON DESTELLOS VERDOSOS

**AROMA:** FRUTA FRESCA, FLORES BLANCAS Y LIGEROS TOQUES DE FRUTOS SECOS Y PASTELERIA.

**SABOR:** SABOR ELEGANTE, FRESCO, FRUTAL Y CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA.

MARIDAJE

**ESTE CAVA BRUT POTENCIA EL SABOR Y LA INTENSIDAD AROMÁTICA DE LOS MARISCOS, ESPECIALMENTE RECOMENDADO CON OSTRAS. ADEMÁS ES UN EXCELENTE CONDUCTOR DE LOS SABORES Y POR TANTO UN ACOMPAÑANTE IDEAL PARA CUALQUIER TIPO DE ARROZ, ESPECIALMENTE LA PAELLA. SERVIR ENTRE 6 Y 8°C.**

AÑADA  
**SIN AÑADA**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**11.5% VOL**

FORMATOS DISPONIBLES  
**750 ML**