

CARDÚS BRUT NATURE
Guarda Superior Gran
Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2019

Grado alcohólico: 11,50 %

Acidez en tartárico: 6,2 gr/l.

Azucares totales: 1 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

40% Macabeo, 40% Xarel·lo i 20% Parellada

Vinificación: Monovarietal base cava (10%vol.), *coupage*. Fermentación carbónica en botella a 13°C.

Crianza en botella: 30 – 50 meses.

NOTA DE CATA: Encontramos las variedades en su máxima expresión. Sometidas a una crianza larga, muestran su potencial de correcta evolución en botella. Su color amarillo dorado, junto a su lento desprendimiento de burbuja, lo convierten en uno de nuestros mejores cavas. Tiene una gran complejidad aromática con notas de frutas maduras, tostados y frutos secos. En boca tiene una entrada cálida, equilibrada y muy melosa con un post gusto largo. Ideal para comidas consistentes.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2019

Grau alcohòlic: 11,50 %

Acidesa en tartàric: 6,2 gr/l.

Sucres totals: 1 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

40% Macabeu, 40% Xarel·lo i 20% Parellada

Vinificació: Vinificació monovarietal base cava (10%vol.), *coupage*. Fermentació carbònica en ampolla a 13°C.

Criança en ampolla: 30 – 50 mesos.

NOTA DE CATA: Trobem les varietats en la seva màxima expressió. Sotmeses a una criança llarga, mostren el seu potencial de correcta evolució en ampolla. El seu color groc daurat juntament amb el seu controlat despreniment de bombolla, el converteixen en un dels nostres millors caves. Té una gran complexitat aromàtica, amb notes de fruita madura, torrats i fruits secs. En boca té una entrada càlida, equilibrada i melosa con un post gust llarg. Ideal per menjar consistentes.