

MAX BRUT NATURE  
Guarda Superior Gran Reserva



**FICHA TÉCNICA**

**Añada:** 2008

**Grado alcohólico:** 12 %

**Acidez en tartárico:** 6 gr/l.

**Azúcares totales:** 1 gr/l.

**Variedades de uva ecológica:**

50% *Coupage* clásico, 40% Chardonnay y 10% Pinot Noir

**Vinificación:** Monovarietal base cava (10%vol.), Chardonnay fermentado en barrica de roble y Pinot Noir vinificado en blanco. Fermentación carbónica en botella a 13°C.

**Crianza en botella:** 120 meses aproximadamente.

**NOTA DE CATA:** Cava de color dorado con la burbuja muy suave y pequeña gracias a su crianza muy larga. Notas muy complejas características de los vinos fermentados en barrica como mantequillas, tostados suaves y pastelería. En boca encontramos estos aromas junto con calidez y cremosidad. Ideal para platos contundentes como los guisos.

**FITXA TÈCNICA**

**Collita:** 2008

**Grau alcohòlic:** 12 %

**Acidesa en tartàric:** 6 gr/l.

**Sucres totals:** 1 gr/l.

**Varietats de raïm ecològic:**

50% *Coupage* clàssic, 40% Chardonnay i 10% Pinot Noir

**Vinificació:** Monovarietal base cava (10%vol.), Chardonnay fermentat en bota de roure i Pinot Noir vinificat en blanc. Fermentació carbònica en ampolla a 13°C.

**Criança en ampolla:** 120 mesos aproximadament.

**NOTA DE CATA:** Cava de color daurat amb una bombolla molt suau i petita gracies a la seva criança molt llarga. Notes molt complexes característiques dels vins fermentats en bota com mantegues, torrats suaus i pastisseria. En boca trobem aquestes notes junt amb calidesa i cremositat. Ideal per plats contundents com els guisats.