



## FINCA VALLDOSERA GRAN RESERVA BRUT NATURE



De la selección de nuestros mejores viñedos nace el ensamblaje del cava Gran Reserva Brut Nature. Un cava criado durante más de 40 meses en botella. Burbujas pequeñas, con un aroma refinado, tiene un paladar provocador, fresco, bollería y toques florales. Amplio en boca y con un equilibrio impecable.

### Viticultura

Este cava procede de cinco parcelas distintas. El tipo de suelo es principalmente limolítico-arcilloso.

### Enología

Cada variedad se elaboró por separado y una vez fermentado se hizo el cupaje. El cava permanece un mínimo de 40 meses de crianza en botella. El proceso finaliza con el degüelle. Es un cava totalmente natural. No se añade licor de expedición.

### Nota de cata

Ofrece aroma de brioche, nueces ahumadas y frutas blancas variadas. Burbujas pequeñas y persistentes, una textura suave y buen equilibrio en boca.

Origen: Massís del Garraf

Variedades: 45% Xarel·lo, 30% Macabeu, 10% Parellada 10% Chardonnay, 5% Subirat Parent

Producción total: 800 cajas (12 bot.)

Alcohol: Alc. 11,5 % vol.