



BRUT

TERRA TERRAE

| VITICULTURA ECOLÓGICA |

Este cava ha sido elaborado y certificado bajo los preceptos y requerimientos de la agricultura ecológica, tanto en nuestros viñedos como en nuestra bodega. Es el resultado de nuestro compromiso con el territorio, la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza y el medio ambiente.

VARIETADES

Xarel·lo, Macabeu y Parellada de nuestros viñedos de agricultura ecológica de la DO Cava.

ELABORACIÓN

Terra Terrae es el exponente de nuestro compromiso con el respeto por la naturaleza y el medio ambiente. Hemos seleccionado nuestras mejores parcelas de uva de agricultura ecológica de las variedades Xarel·lo, Macabeu y Parellada. Su elaboración, segunda fermentación en botella y larga crianza ha sido lo más cuidada y natural posible para disfrutar de este cava ecológico brut.

CATA

De color amarillo pálido con reflejos verdes tiene una espléndida efervescencia con rosarios de finísimas burbujas que forman una corona. En nariz es fresco, con notas de melocotón y albaricoque. En boca es redondo, muy agradable con un final que recuerda a la fruta madura y a la pastelería.

MARIDAJE

La gran personalidad de este cava lo hace ideal para tomar tanto como aperitivo como también acompañando platos de cocina exótica, como la asiática, y más tradicional, como la mediterránea. Perfecto para acompañar pescados, quesos suaves, mariscos, ahumados, ensaladas elaboradas y carnes blancas.

Contenido alcohol: 11,5%

Servir a temperatura entre 6 – 8 °C

