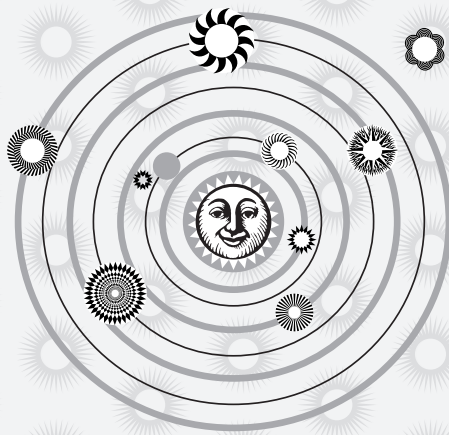


CAVA



BRUT

TERRA TERRAE

| VITICULTURA ECOLÒGICA |

Aquest cava ha estat elaborat i certificat sota els preceptes i requeriments de l'agricultura ecològica, tant a les nostres vinyes com al nostre celler. És el resultat del nostre compromís amb el territori, la sostenibilitat i el respecte per la natura i el medi ambient.

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu i Parellada de les nostres vinyes d'agricultura ecològica de la DO Cava.

ELABORACIÓ

Terra Terrae és l'exponent del nostre compromís amb el respecte a la natura i el medi ambient. Hem seleccionat les nostres millors parcel·les de raïm d'agricultura ecològica de les varietats xarel·lo, macabeu i parellada. La seva elaboració, segona fermentació a l'ampolla i criança ha estat la més acurada i natural possible per gaudir d'aquest cava ecològic brut.

TAST

De color groc pàl·lid amb reflexos verds i petitíssimes bombolles que formen rosaris, al nas és fresc amb notes de préssec i albercoc. A la boca és rodó, molt agradable, amb un final que recorda la fruita madura i la brioixeria.

MARIDATGE

La gran personalitat d'aquest cava el fa ideal tant per prendre com a aperitiu com també acompanyant plats de la cuina més exòtica, com l'asiàtica, i la més tradicional, com la mediterrànea. És perfecte amb peixos, formatges suaus, marisc, arrossos, salmó fumat, amanides elaborades i carns blanques.

Contingut alcohol: 11,5%

Servir a temperatura entre 6 – 8 °C

