



BRUT o RESERVA

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 (24 meses en la cava) ha sido lo más cuidada y natural posible para disfrutar de este cava ecológico brut reserva.

CATA

De color amarillo pálido con reflejos dorados, tiene una espléndida efervescencia con rosarios de finísimas burbujas que forman una corona. En nariz destacan notas tropicales y cítricas con un fondo de tostados. En boca es carnoso, largo y complejo, predominan notas de pastelería y frutas tropicales.

MARIDAJE

La gran personalidad de este cava lo convierte en ideal tanto para tomarlo como aperitivo como también acompañando diversos platos de gastronomía internacional. Especialmente indicado para arroces, verduras elaboradas, ahumados, carnes suaves, pastas y pescados.

Contenido alcohol: 11,5%

Servir a temperatura entre 6 – 8 °C

