



BRUT o RESERVA

## 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 llarga criança ha estat la més acurada i natural possible per gaudir d'aquest cava ecològic brut reserva.

### TAST

De color groc pàlid amb reflexos daurats, té una esplèndida efervescència amb rosaris de finíssimes bombolles que formen una corona. Al nas destaquen notes tropicals i cítriques amb un fons de torrats. A la boca és carnós, llarg i complex, hi predominen notes de pastisseria i fruites tropicals.

### MARIDATGE

La gran personalitat d'aquest cava el fa ideal tant per prendre com a aperitiu com també acompanyant tot tipus de la gastronomia nacional i internacional, especialment indicat amb arrossos, verdures elaborades, fumats, carns suaus, pastes i tot tipus de peixos.

Contingut alcohol: 11,5%

Servir a temperatura entre 6 – 8 °C

