

24

FICHA TÉCNICA

CAVA CAVA CAVA CAVA CAVA

BRUT NATURE





OS

CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA



BRUT NATURE

NOTA DE CATA

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta (manzana) y flores blancas (flor de manzanilla) sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos a hierba fresca y a crianza (brioche y aceite de oliva). En boca es suave, equilibrado y con un final largo y seco.



BRUT NATURE



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2021

VARIEDAD
Xarel·lo, macabeo y parellada

VOL
11,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
6° – 8°C

VIÑAS
Penedès

D.O. CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Cava

CRIANZA

Elaborado con el método tradicional de segunda fermentación en botella. Un espumoso elegante y fresco, con un mínimo de un año de reposo en rimas, resultando en un cava con un marcado carácter mediterráneo.

MARIDAJE

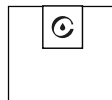
Pescados, arroces, aves, mariscos.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



Caja 6
Caja 12
Pallet Europeo

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

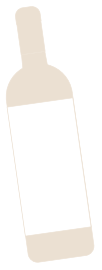


BRUT
NATURE

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



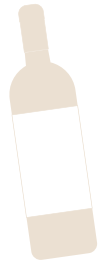
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



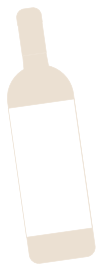
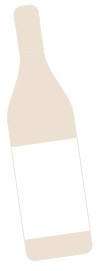
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



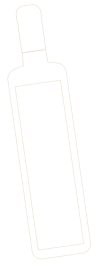
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CR
CUER



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C



CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.
hola@vinoscriacuervos.com
+34 696 032 788

vinoscriacuervos.com