

CAVA Brot Verd



FICHA TÉCNICA VIÑEDO

Situación de la finca:	Sant Sadurní d'Anoia
Tipo de suelo:	Alcalino, textura franco-limosa y arcillosa
Variedad:	Macabeu, Xarel.lo, Perallada
Año de plantación:	2002
Conducción:	Espaldera
Marco de plantación:	2x1
Poda:	Guyot doble
Vendimia:	Manual

FITXA TÉCNICA VINO

Variedad: Macabeu, Xarel.lo y Parellada 11,5% vol

Elaboración: Brot es un cava artesano de crianza de 20 meses en contacto con sus lías finas.

Nota de cata: De color amarillo pálido y con aroma intenso, es una explosión de suaves sensaciones florales de jardines y paisaje, que se identifica con la filosofía de nuestra bodega.

Maridaje: Quesos, embutidos, arroces, pastas, postres.



VINS DE TALLER®
Siurana d'Empordà