

# CAVA Brot Verd



## FITXA TÈCNICA VINYA

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Situació de la finca: | Sant Sadurní d'Anoia                     |
| Tipus de sòl:         | Alcalí, textura franc-llimosa i argilosa |
| Varietat:             | Macabeu, Xarel·lo i Perallada            |
| Any de plantació:     | 2002                                     |
| Conducció:            | Espatllera                               |
| Marc de plantació:    | 2x1                                      |
| Poda:                 | Guyot doble                              |
| Verema:               | Manual                                   |

## FITXA TÈCNICA VI

Varietat: Macabeu, Xarel·lo i Parel·lada 11,5% vol

Elaboració: Brot és un cava artesà de criança de 20 mesos en contacte amb les lies fines.

Nota de tast: De color groc pà·lid amb aroma intens, és una explosió de suaus sensacions florals de jardins i paisatge, que s'identifica amb la filosofia del nostre celler.

Maridatge: Formatges, embotits, arrossos, pastes, postres.



VINS DE TALLER®  
Siurana d'Empordà