

Bolet Brut Nature, Gran Reserva

Specificaties

Afkomst: DO Cava	Smaakprofiel: Vol, zacht en breed
Alcoholpercentage: 11,6 %	Kleur/soort: Brut nature, Gran Reserva
Serveertemperatuur: 6-8°C	Restsuikers: 1,8 gram/liter
Serveertip: Subliem bij vis of zeevruchten, kreeft, wit vlees of delicate gerechten.	
Rijping: maar liefst bijna 5 jaar (minimaal 50 maanden) rijping op eigen gistcellen	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: Parrellada, Macabeo en Xarel-Lo. Van Biologische wijnbouw Wijnbouwer: Cava Bolet



Zachtjes geperst om enkel het sap te verkrijgen. 1^o fermentatie op stainless steel tanks, 2^o fermentatie op fles gedurende **minimaal 50 maanden**, met rijping in de familiecellers.

Geïntegreerde bubbels, mooi parelend en bovenaan een zachte kroon: **het perfecte glaasje cava alleen al op oog is dit zichtbaar.**

Het aroma is werkelijk fantastisch en de smaak blaast je van je sokken! **Karaktervol maar tegelijk zacht, elegant maar toch krachtig genoeg.** Aanwezigheid van **heerlijke tertiaire aroma's** dewelke te danken zijn aan haar lange rijping: Gist, amandel en hazelnoot dewelke perfect in evenwicht zijn met haar natuurlijke frisse en fruitige aroma's (rijpe perzik, peer en appel).

Een cava met **enorm veel capaciteit**; zeker niet alleen voor bij het aperitief maar ook als maaltijdbegeleider.

Cava, bereidt met respect voor de natuur volgens biologische wijnteelt!

