

Bolet Brut Reserva

Specificaties

Afkomst: DO Cava	Smaakprofiel: Licht, fris en strak
Alcoholpercentage: 11,25 %	Kleur/soort: Brut, Reserva
Serveertemperatuur: 4-6°C	Restsuikers: 8 gram/liter
Serveertip: Heerlijk bij salades, pasta en rijstgerechten, gegrild of gerookte vlees. Tevens heerlijk bij sushi.	
Rijping: 30 maanden (2,5 jaar) rijping op eigen gistcellen	

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



Zachte Brut met **slechts 8 gram suiker per liter**. Niet te zoet met andere woorden maar wel fluweelzacht en rond. Zachtjes geperst om enkel het sap te verkrijgen. **Minimaal 30 maanden rijping** in de familiecellers.

Erg **fruitig aroma gecombineerd met getoaste aroma's** (amandel) te danken aan de lange rijpingstijd. Gebalanceerd met een mooie zuurtegraad met een ronde elegante finish.

Biologische cava, met respect voor de natuur bereidt.

