

Giró del Gorner Brut Reserva

Specificaties

| | |
|--|--|
| Afkomst: DO Cava | Smaakprofiel: Vol, zacht en breed |
| Alcoholpercentage: 12 % | Kleur/soort: Brut Reserva |
| Serveertemperatuur: 6-8°C | Restsuikers: |
| Serveertip: Cava voor elk moment van de dag. Zeker een aanrader bij uw zondagse ontbijt/brunch, bij elke soort vis- en schaaldieren of bij wit vlees. Tevens ideaal als aperitief. | |
| Rijping: Minimaal 2 jaar (24 maanden), rijping op eigen gistcellen | |

| Awards | Kenmerken |
|-------------------------------|--|
| Peñín's guide 2018: 89 points | Druivenras: 50% Macabeo, 30% Xarel-lo en 20% Parellada. De bodems hebben een mix van klei en kalksteen. Wijnbouwer: Giró Del Gorner |



Zacht en elegant met een fris fruitig aroma. Ideale begeleider van uw zondags ontbijt.

Levendig en gebalanceerd smakenpalet. **Tear-wine techniek** gebruikt bij het persen waarbij de druiven voor gewicht zorgen in plaats van te persen om sappen te verkrijgen. Dit maakt dat alleen het puurste sap gebruikt wordt voor deze cava. Fermentatie op tempo van de wijn, 2^e fermentatie in de familiecellers van de bodega voor **minimaal 2 jaar**. Lichtjes gezoet bij disgorgement. **Zacht en elegant.**

