

FINCALEGRE BRUT NATURE

Este cava resalta por su brillantez y claridad (muy limpio). En boca es muy agradecida su acidez y fresca siendo ideal para acompañar aperitivos e incluso pescados blancos y quesos.

Tipos de Suelos: Arcillosos que llevan a la planta a cierto nivel de "estrés hídrico" limitando producciones y mejorando la calidad.

Variedades: 90% Viura y 10% Chardonnay

Vendimia: Realizada de forma totalmente manual durante el mes de Agosto.

Aspecto: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. Burbuja abundante de tamaño pequeño, con desprendimiento vertical y regular, formando una corona persistente.

Nariz: frutas blancas (manzana . . .) y cítricos, destaca por su delicadeza llena de tonos aromáticos.

Boca: Muy seco y sabroso, con elegante paso gracias a un conseguido equilibrio. Notable presencia de carbónico muy bien integrado proporcionando matices suaves y frescos al paladar.

Postgusto: Buena persistencia y amplia vía retro-nasal con tonos frutales bien armonizados.

Temperatura de servicio: entre 5º y 8º grados. .

Alcohol:12% alc./vol.

Acidez Total (a través de ácido tartárico):5,87 g/l.

Acidez Volátil:0,28 g/l.

Azúcar Residual:2,10 g/l.

Anhídrido Sulfuroso total:79 mg/l.

Producción: 20.000 botellas

Presentación: En cajas de cartón de 6 botellas.



LUIS ALEGRE



Crta. Navaridas, s/n. – 01300 Laguardia – Álava – T +34 945 600 089 - W www.luisalegre.com