



## BODEGA LOS ALJIBES



### ALJIBES CAVA BRUT NATURE

品种:	Xarello (50%), Macabeo (25%), 帕拉拉达 (25%)
酿造:	在有风土的农场收获 弗兰克斯, 以缓慢的速度处理轿跑车 低温二次发酵 在酒糟上安静地休息。
配种:	瓶中 14 个月。
配对:	开胃菜, 鱼, 白肉 或小游戏。理想的陪伴 海鲜海鲜饭, 新鲜意大利面 并在烤箱中烹饪。
温度 服务:	6 - 8°C
面值:	佩内德斯之地的葡萄酒
酒精:	11.5%

带有绿色细微差别的明亮金色层, 持续不断的细气泡和带有持久泡沫层的忠实表冠。 在鼻子上, 首先出现让人联想到春天的花香, 然后是淡淡的柑橘类水果和令人联想到糕点的宜人酵母。 在味觉上, 它显示出一个谨慎的入口, 带有很好地融合的细小气泡。 其出色的酸度脱颖而出, 与苦涩的收尾很好地适应, 赋予其强度和复杂性。