



BODEGA
LOS ALJIBES



ALJIBES CAVA BRUT NATURE

Variedades: Xarello (50%), Macabeo (25%), Parellada (25%)

Vinificación: Vendimiadas en las fincas con terruños francos, cuidando el coupage con una lenta segunda fermentación a baja temperatura y un silencioso reposo sobre las lías.

Crianza: 14 meses en botella.

Maridaje: Aperitivos, pescado, carnes blancas o caza menor. Idóneo para acompañar paellas de marisco, pasta fresca y cocina al horno.

Temperatura de Servicio: 6 - 8 °C

Denominación: Vino de la Tierra de Penedès

Alcohol: 11,5%

Brillante capa dorada con matices verdosos, un constante rosario de finas burbujas y una fiel corona con una capa de espuma persistente.

En nariz, en un primer momento aparecen aromas florales que recuerdan a primavera, seguidamente sobresale una ligera fruta cítrica con agradable levadura que recuerda a bollería.

En boca, muestra una entrada prudente con finas burbujas muy bien integradas. Destaca su excelente acidez que se adapta muy bien con un final amargo que le otorga fuerza y complejidad.