



montau de sadurní

## Brut Nature Reserva Arrels Montau de Sadurní

**Varietat:** 40% Xarel·lo 30% Macabeu 30% Parellada

**D.O.:** Cava

**Fermentació:** en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 18°C. Segona fermentació en ampolla.

**Criança:** mín. 18 mesos **Grau alcohòlic:** 11,5% vol

**Sucre residual:** 2 grams per litre

**Nota:** de color groc palla brillant, amb aromes d'envelliment, d'excel·lent qualitat i petites bombolles, amb despreniment abundant. Envellit més de quinze mesos a la mateixa masia. Servir entre 3º i 6º.

**Maridatge:** amanides, seitons en vinagre, bolets, caviar, peix blanc, salmó, risotto, formatge de cabra, pernil ibèric

**Varietad:** 40% Xarel·lo 30% Macabeu 30% Parellada

**D.O.:** Cava

**Fermentación:** en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 18°C. Segunda fermentación en botella.

**Crianza:** min. 18 meses **Grado alcohólico:** 11,5% vol

**Azúcar residual:** 2 gramos por litro

**Nota:** de color amarillo paja brillante, con aromas de envejecimiento, de excelente calidad y pequeñas burbujas, con desprendimiento abundante. Envejecido mas de quince meses en la misma masia. Servir entre 3º y 6º.

**Maridaje:** Ensaladas, boquerones en vinagre, setas, caviar, pescado blanco, salmón, risotto, queso de cabra, jamón ibérico

**Variety:** 40% Xarel·lo 30% Macabeu 30% Parellada

**D.O.:** Cava

**Fermentation:** in stainless steel tanks at a temperature of 18°C. Second fermentation in bottle.

**Vintage:** min. 18 months **Alcohol:** 11,5% vol

**Residual sugar:** 2 grams per liter

**Note:** shiny yellow color with aging aromas, excellent quality cava with small continuous bubbles. Aged for more than fifteen months in the cellar. Serve between 3º and 6º.

**Food Pairing:** Green Salad, anchovies in vinegar, mushrooms, caviar, white fish, salmon, risotto, goat cheese, Iberian ham

