

ADERNATS |  | RESERVA BRUT NATURE

< B R U T N A T U R E >

“El cava que transmite historia”

Pura expresión del mediterráneo. Habla de sus orígenes i de la autenticidad del terruño de Nulles. Fresco y cremoso, recuerda su larga crianza de 24 meses.



Macabeo · Xarel·lo · Parellada



Cava Reserva Brut nacido a 250 metros de altura



Ideal para maridar con arroces, marisco y carnes blancas

Limpio y brillante, de color amarillo paja con reflejos dorados. Burbuja pequeña y constante. Expresión limpia e intensa a manzana verde y cítricos, combinados con miel, melocotón y tostados.

Denominación de Origen Cava. De suelos arcillo-calcáreos con mucho sol. 11.50% de alcohol. Cava reserva con crianza de 24 meses.



ORO Bruselas

TOP30
'50 Great Cavas'

ORO Gilbert & Gaillard

90 Guía Peñín