

CAVA RIGOL BRUT



Cépages:

30% Macabeo
60% Xarel-Lo
10% Parellada

Viellissement:

Méthode Traditionnelle.

'Prise de mousse' par seconde fermentation naturelle dans la même bouteille.

9 à 12 mois en contact avec ses propres lies, dans la même bouteille, toujours à une température constante dans l'obscurité de nos caves, à l'abri de la lumière et du bruit.

Analyse:

Sucres résiduels = 8 - 9 g/l.
Acidité totale = 3.6 - 4.0 g/l.
Alcool = 11.00 - 12.0° Vol.

Température de consommation:

Entre 5 et 6° C.

Période de consommation:

La durée de conservation maximale de ce produit est de 24 mois. Il doit toujours être stocké à l'envers, dans un endroit frais et sec, à température constante et à l'abri de la lumière, du bruit et des vibrations.

Notes de dégustation:

Robe vert-jaune, limpide et brillante.

Fines bulles avec un bon dégagement formant une légère couronne.

Au nez, les arômes des cépages prédominent sur les arômes naissants du vieillissement.

En bouche, frais et net, bel équilibre entre les sensations de douceur et d'acidité.

Accords mets et vin:

Plats fumés, poisson bouilli ou grillé.

Viandes tendres.

Riz et pâtes.

À l'apéritif ou seul.