

# Cavas Hill

1887

## CUVÉE 1887 NATURE

### Brut Nature

#### Procés d'elaboració:

Després d'haver fermentat per segona vegada a l'ampolla, les ampolles romanen a la cava un mínim de 12 mesos a una temperatura d'entre 12° C i 16 ° C.

Un cop que el cava net dels llevats que han fet la segona fermentació a l'ampolla, es procedeix a la dosificació del licor d'expedició amb menys de 3 gr./l com li correspon a la varietat Brut Nature. Després es tapa l'ampolla amb tap de suro natural.

#### Cupatge:

Xarel·lo 50%, Macabeo 35 %, Parel·lada 15%

#### Nota de Tast:

Color: Groc palla amb reflexes verdosos. Bombolla fina i constant.

Nas: Subtil i expressiu. Elegant, complex i amb lleugeres notes de criança.

Boca: Sec, equilibrati amb un final llarg i persistent.

#### Dades analítiques:

Grau Alcohòlic: 12 % vol

Acidesa Total: 6,3 gr/l (tartàric)

Sucres Reductors: 2,2 gr/l.

Pressió Carbònica: 5,6 bar

#### Conservació:

Posició vertical de l'ampolla, a l'emparedat de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20°.

#### Recomanacions:

Servir fred entre 6° C i 8° C refredant-lo, a poc a poc, dins d'una glaçonera o a la zona inferior de la nevera. Obrir l'ampolla uns minuts abans de servir en una copa alta de cristall fi i transparent (tipus flauta)

#### Maridatges:

Ideal per a carns a la brasa, planxa, peixos, arrossos i, com a copa o aperitiu, a qualsevol hora.

