



FRANCESC RICART

vintae

BRUT RESERVA



FICHA TÉCNICA

Francesc Ricart Brut Reserva ha sido elaborado siguiendo el método tradicional, con las variedades más representativas de la Denominación de Origen Cava.



VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeo y Parellada



GRADO ALCOHÓLICO

12% Vol



VIÑEDOS

Selección de viñedos de la comarca del Penedés, situados a 250 metros sobre el nivel del mar.



VENDIMIA

Vendimia durante el mes de septiembre.



CRIANZA

Selección de las mejores uvas, esmerado proceso de elaboración y segunda fermentación y posterior reposo y crianza durante más de 15 meses en cavas.



NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con leves reflejos dorados. Persistente y con buen desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona. En nariz es agradable, potente y fino, en la primera impresión, y posteriormente se distinguen aromas afrutados con leves matices de crianza. En boca es agradable, fresco y persistente, con un postgusto afrutado, lleno y complejo debido a la crianza en botella.



Presentación: 75 cl