

# Vins i Caves Cuscó Berga

## BRUT NATURE

### FITXA TÉCNICA

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** CAVA

**ELABORACIÓ:** " **MÉTHODE CHAMPENOISE** " FERMENTACIÓ AMB AMPOLLA

**COLLITA :** 2007

**VARIETAT DE RAÏM:** MACABEO ( 30%), XAREL·LO ( 30%), PARELLADA ( 40%).

**GRADUACIÓ :** 11 GRAUS ALCOHOLICS

**DATA D' EMBOTELLAT:** FEBRER DEL 2008

**TEMPS D'ENVELLIMENT:** ENTRE 24 I 36 MESOS

**TEMPERATURA PER SERVIR:** ENTRE 6 I 8 GRAUS

**TIPUS D'AMPOLLA:** ESTÀNDARD CAVA CAPACITAT: 75 cl

**CONSUM :** AMB TOT TIPUS DE MENJAR, PER A EXPERTS DEL NATURE.

**CARACTERÍSTICAS :** AROMA INTENS A FRUITA BLANCA MADURA. EN BOCA SECO, FRESC. BOMBOLLA BEN FOSA. EXCEL·LENT ACIDESA.

