

VINOS *Hosta* CAVA
...despierta los sentidos



CAVA HOSTA - RESERVA BRUT NATURE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CAVA

VARIETADES : Xarel·lo, fermentado en barrica,
Macabeo y Parellada

GRADO ALCOHÓLICO : 11,5°

BOTELLA : 0.75 cl

CAJA : 6 u.

CARACTERÍSTICAS:

Viñedos de la zona del Alt Penedès a 375 m sobre el nivel del mar, con suelos calcáreos y arcillosos, expuestas de cara al sur, resguardadas del viento del norte y acariciadas por los vientos del mar.

El Xarel·lo ha sido fermentado en barrica y posteriormente haciendo cupage con las otras dos variedades en la segunda fermentación.

NOTA DE CATA:

VISUAL: Color paja intenso. Burbuja fina y constante.

NARIZ: Aroma de madera de bota con toques de cuero y fruta madura.

BOCA: Entrada suave, equilibrado en acidez.

Agradables toques de madera y con final de boca persistente.

El carbónico muy estable con la botella abierta.



08737 TORRELLES DE FOIX
(Barcelona)Catalunya - España
e-mail: agronec@telefonica.net
www.cavahosta.com