MAGRINYÀ CALAF

Cava Brut Nature Reserva

Variedades: Macabeo 70%, Parellada 30%

Crianza: 18 meses

Graduación alcohólica: 11,5% vol

Elaboración: Método tradicional

Análisis sensorial

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, con una burbuja fina que forma una corona persistente.

Los aromas varietales de fruta blanca, como la manzana y la pera, se complementan con unas sutiles notas de crianza.

En boca es seco, fresco y de acidez media, con un equilibrio excelente entre todos sus componentes.