

DANIEL BELDA



## FERMENTAT BRUT NATURE

Siguiendo el método tradicional de elaboración, hemos conseguido un cava cuya característica principal es la integración de la burbuja y sus aromas persistentes con el toque de nuestro personal y cuidado licor de expedición.

**TIPO** Cava.

**VENDIMIA** Agosto.

**UVA** Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Chardonnay.

**GRADUACIÓN** 11,5% vol.

**TEMPERATURA IDEAL** 5°-7°C.

### NOTAS DE CATA

**VISTA** Amarillo pajizo, burbuja pequeña.

**NARIZ** Frutos secos y un punto floral.

**BOCA** Buena acidez, perfecta integración de la burbuja y persistencia media-alta.

**MARIDAJE** Cualquier comida y aperitivos.

Following the traditional elaboration method, we have got a "Cava" whose main characteristic is the bubble integration and its persistent aromas with our personal and cared "expedition liquor" touch.

**WINE** Cava.

**HARVESTED** in August.

**GRAPE** Macabeo, Xarel-lo, Parellada and Chardonnay.

**ALCOHOL CONTENT** 11,5% vol.

**IDEAL TEMPERATURE** 5°-7°C.

### TASTING NOTES

**SIGHT** Straw-like yellow colour, fine bubbles.

**NOSE** Assorted nuts and a floral touch on the nose.

**MOUTH** Good acidity in the mouth, perfect harmony between bubbles and average-high lingering mousse.

**IDEAL** for accompanying all types of foods and aperitifs.



PACKAGING