

CALIDAD

TRABAJO EN EQUIPO

Lacrima Baccus

SUMMUM BRUT NATURE 2022



VEGAN



DO CAVA

El treball mil·lenari i incansable del viticultor ha estat el que ha marcat els paisatges vitivinícoles de les zones de la denominació d'origen Cava.



NOTAS DE CATA



COLOR: Il·luminós, groc pàl·lid amb reflexos d'or nou. Bombolla fina i d'evolució lenta.



NAS: intensitat aromàtica i complexa. Claras notes d'albaricoc, fruita madura (selcotó i codony) en combinació amb el fruit sec i un tènue fons de confiteria.



BOCA: entrada fresca i voluminosa. Carbònic fi i cremós, bombolla immillorable en mida i perfecta integració. Acidesa equilibrada amb un final harmònic i matisos de brioix.

VARIEDADES

Chardonnay i Pinot noir.



CRIANZA

Mínim 24 mesos sobre les seves pròpies



Graduación

12% vol.



Servicio

10-12 °C

Acidesa total (a.t.): 6,2-6,9 g/l

Sucre 0 g/l

SO₂ Total 70-75 mg/l

Envàs Botella especial vidre 75 cl.



MARIDAJE

És un cava que potencia el sabor i la intensitat aromàtica dels mariscos.

Bona combinació amb peix blau i patés, compensant la sensació grassa a la boca.

Complement idoni d'estofats, xai i carns en salsa de bolets.

BARDINET
Vines