

ADERNATS |  | RESERVA BRUT

< B R U T >

## “La recompensa a una larga tradición”

La clase y elegancia de una de las joyas de la gastronomía de nuestro país, apreciado en todo el mundo. Criado durante más de 24 meses y elaborado por el método tradicional ‘champenoise’.



**Macabeo · Xarel·lo · Parellada**



Cava Reserva Brut nacido a 250 metros de altura



Ideal para maridar con arroces, marisco y carnes blancas

**Limpio y brillante, de color amarillo paja con reflejos dorados. Burbuja pequeña y constante. Expresión limpia e intensa a manzana verde y cítricos, combinados con miel, melocotón y tostados.**

Denominación de Origen Cava. De suelos arcillo-calcáreos con mucho sol. 11.50% de alcohol. Cava reserva con crianza de 24 meses.



**GRAN ORO Y REVELACIÓN DEL JURADO**

Concurso mundial de Bruselas

**TOP20**

'50 Great Cavas'

**90** Gilbert & Gaillard

**bronce** Vinaris'18