

Denominación de Origen

Cava

Bodega

Canals Nadal

Vino

Canals Nadal

Tipo y Añada

Brut Nature Gran Reserva

Variedades

50% Macabeo, 40% Xarel.lo y 10% Parellada

Crianza

Más de 42 meses

Temperatura de servicio

6-7º C

Datos organolépticos

Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Buen perlage, fino y abundante.

Aromas intensos y limpios a lías finas y fruta pasificada (membrillo, albaricoque, melocotón) y notas de la larga crianza muy marcadas (bollería, pastelería, brioche...).

En boca es de entrada fresca, paso untuoso, carbónico y acidez muy equilibradas. Largo y persistente.

Maridaje

Excelente con carnes al horno (cordero, cochinito, cabrito, conejo). Pasteles de carne y pescado (cabracho) sobre hojaldre. Aperitivos consistentes (jamón, cecina, mojama).

Ficha técnica

Viñedos propios y de pequeños viticultores del Penedés con seguimiento por parte de la Bodega de todo el ciclo de la uva.

Escaso rendimiento por hectárea y poca extracción de mosto, lo que da vinos con gran capacidad de envejecimiento.

Sin añadido de azúcar.

Alcohol: 12% Volumen

