

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

CAVA BRUT MAITEA

FRESCO, EQUILIBRADO,
ARMÓNICO, FRANCO
Y DE MUY BUENA PERSISTENCIA

D.O. CAVA

VARIETADES:	Xarel·lo, Macabeu, Parellada
CONTENIDO	
ALCOHOL:	11,50%
ELABORACIÓN:	Cava Maitea esta elaborado con las variedades tradicionales para la elaboración de cava, Macabeu, Xarel·lo y Parellada. Elaborado por el método tradicional está en rima durante 12 meses antes del degüelle.
CONSERVACIÓN:	Mantener el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Evitar oscilaciones bruscas de temperatura y el contacto, o cercanía, con focos originarios de olores intensos.

ASPECTO:

Color amarillo pálido con leves reflejos dorados. Persistente y buen desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona.

PRIMERA IMPRESIÓN:

Agradable, potente y fino, posteriormente se distinguen aromas afrutados con matices de crianza.

BOCA:

En la boca es agradable, fresco y persistente, con un post-gusto afrutado, lleno y complejo debido a la crianza en botella. Equilibrado, armónico, franco y de muy buena persistencia.

TEMPERATURA:

Servir entre 6 - 8°C

Ideal como aperitivo, y para acompañar arroces, pescados, y carnes blancas y rojas a la plancha.

