



EUDALD Cava Brut Nature

Cava elaborat a partir de Macabeu, Xarel·lo i Parellada de les vinyes més planeres que envolten la masia; ; les terres gravenques, arenoses i fresques que ens donen vins amb acidesa espeical per obtenir bons caves.

Viticultura

Parcel·la

Finca: Davant de casa, Sota a casa, La Torre, La Serra Emparrada i La Serra Parellada

Altitud: 230 - 260 metres

Localitat: Subirats

DOQ: Penedès

Plantació

Varietat: Mcabeu, Xarel·lo i Parellada.

Cultiu: Ecològic

Any plantació: 1990 - 1988 - 1988 - 1990 - 1973

Conducció: Vas i Emparrat

Peu: Richter 110

Dades tècniques

Grau alcohòlic: 11.5°C

Certificacions: ecològic i vegan

Nota de tast

Color

Daurat pà·lid amb tonalitats brillants en nas.

Nas

Potent, hi podem trobar notes de pastisseria sobre fons cítrics, conjunció perfecte entre maduració i frescor.

Boca

És sec, cremós i suau, amb un final de boca llarg.

Maridatge

Consomé, conserves en escabetx, croquetes de pernil, escamarlans a la planza o en salsa, arròs amb verdures i cargols, tallarines amb petxines, pasta fullada amb xampinyons, ànec, pollastre o picantó.

Temperatura servei: 5-8°C





EUDALD Cava Brut Nature

Cava elaborado a partir de la uva macabeo, xarel·lo y parellada, de las viñas más llanas que rodean la masía; tierras gravosas, arenosas y frescas que nos dan vinos con una acidez especial para obtener buenos cavas

Viticultura

Parcela

Finca: Davant de casa, Sota a casa, La Torre, La Serra Emparrada y la Serra Parellada
Altitud: 230 - 260 metres
Localidad: Subirats
DOQ: Penedès

Plantacion

Variedad: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Cultivo: Ecològic
Año plantacion: 1990 - 1988 - 1988 - 1990 - 1973
Conducción: Vas y Emparrado
Pie: Richter 110

Datos tecnicos

Grado alcoholico: 11,5°C
Certificados: ecologica y vegana

Nota de cata

Color

Dorado palido con tonalidades brillantes en nariz.

Nariz

Potente, podemos encontrar notas de pasteleria sobre fondos cítricos.

Boca

Conjuncion perfecta entre maduración y frescor, en boca es seco y suave, con un final en boca largo.

Maridaje

Consomé, conservas en escabeche , croquetas de jamón, cigalas en la plancha o en salsa, arroz con verduras y caracoles, tallarines con almejas, pasta hojaldre de champiñones, pato, pollo o picantón

Temperatura servicio: 5-8°





EUDALD Cava Dry (Brut Nature)

Cavas produced from macabeo, xarel·lo and parellada grapes from the flatter vineyards that surround the farmhouse. gravelly, sandy and fresh soil yields wines with just the right acidity to create fine cavas

Viticulture

Vineyard information

Vineyard: Davant de casa, Sota a casa, La Torre, La Serra Emparrada and La Serra Parellada
Altitude: 230-260 metres high
Location: Subirats
DOQ: Penedès

Vines information

Variety: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Agriculture: Organic farming
Planting year: 1990 - 1988 - 1988 - 1990 - 1973
Management: Vas and Trained on Wires
Rootstock: Richter 110

Technical information

Alcohol content: 11,5°C
Certifications: organic and vegan

Tasting note

Color

Pale straw colour, soft consistent and long lasting stream of bubbles.

Nose

There are notes of sweet pastries with a reminiscence of citricus.

Mouth

A perfect balance of ripeness and freshness, soft and creamy and dry.

Pairing

Consommé, preserves in escabeche, ham corquettes, grilled crayfish or crayfish with sauce, rice with vegetables and snails, noodles with shellfish, puff pastry with mushrooms, duck orchicken

Service recommended temperature: 5-8°

