



## Cava DO Brut 18

Rimarts (Bio)

Un raffinato Cava tradizionale

### Descrizione del vino:

Nella tenuta Rimarts, il "metodo tradizionale" è all'altezza del suo nome: le bottiglie vengono agitate e sboccate a mano. Questo metodo è praticato nelle case di Cava, proprio come i più grandi champagne. Tuttavia, gli audaci fratelli Martinez difendono uno stile moderno: ottenuto da una miscela di varietà di uve autoctone coltivate nei vigneti di famiglia, il loro Cava è fruttato, fresco e invecchiato in bottiglia per 18 mesi.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante e dorato. Si rivela una sottile effervescenza. Al naso rivela delicate note di petali bianchi, agrumi maturi e brioche leggermente tostata. Il palato rivela la finezza e la complessità di questo vino, rimasto in bottiglia per 18 mesi. I tocchi minerali si mescolano alla frutta fresca e a una certa salinità, rendendolo un compagno ideale per i pasti.

### Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Cava
<b>Produttore:</b>	Rimarts
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	11.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
<b>Numero di articolo:</b>	10778--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cava DO Brut 18**

Rimarts (Bio)

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	11.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi