

Canals & Nubiola

BRUT

VARIEDADES

Macabeo
Parellada
Xarel·lo

CRIANZA

18 meses. Siempre a una temperatura constante entre 12 - 14° C. en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas al abrigo de la luz y de los ruidos.

DATOS ANALÍTICOS

Azúcares residuales: 9,0 g/l
Acidez Total: 4,20 g/l
Alcohol: 11,50 %Vol.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo pálido.
Burbujas muy abundantes que forman ligera corona.
En nariz se aprecia un equilibrio entre los aromas varietales y los adquiridos a lo largo de los 18 meses de crianza.
En boca predomina los sabores jóvenes varietales y hay un buen equilibrio entre las sensaciones ácidas y dulces.

PERÍODO DE CONSUMO

Corto plazo. Para que conserve sus cualidades organolépticas debe consumirse como máximo a los 18 meses después del momento del degüelle y siendo conservada al abrigo de la luz y de los cambios de temperatura (T = 12 - 14° C).

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 5 - 6° C.

COMIDAS QUE ACOMPAÑA

Mariscos y crustáceos.
Ahumados.
Pescados hervidos o a la plancha.
Carnes suaves.
Arroz y Pastas.
Aperitivos y sobremesas.

