

Trias Battle Brut Nature Reserva

Um Cava atraente e sedutor,
capaz de se adaptar a
diversas mesas e paladares.



KOS Empório Gourmet



ORIGEM

PRODUTOR Trias Battle
REGIÃO DO Cava - Sant Sadurni D'Anoia
SOLO Solos à base de areia, sedimentos e argila, calcários do tipo médio e com alta permeabilidade.



CASTAS

UVAS Macabeo (45%), Xarel·lo (30%) y Parellada (25%).
SAFRA -
GUARDA 3 anos.



ELABORAÇÃO

VINIFICAÇÃO Método tradicional com a segunda fermentação em garrafa, 24 meses de estágio nas cavas.
ESTABILIZAÇÃO -
TEOR ALCÓOLICO 12,5%



PROVA

COLORAÇÃO Palha, límpido e brilhante. Belíssima e persistente pérlage.
AROMA Aroma fresco desde o início. Delicadas notas de frutas secas, um leve toque vegetal, que lembra azeitonas verdes.
PALADAR Fresco, longo e persistente. Bom corpo e acidez correta. Seu pérlage interage de forma equilibrada na boca, proporcionando uma agradável experiência.



HARMONIZAÇÃO

Ideal para aperitivo, mas possui estrutura para acompanhar petiscos e pratos leves: saladas, peixes, frutos do mar, carpaccios, sushis, ceviche. Também acompanha carnes brancas e queijos cremosos.

pedido@kosemporio.com.br (41) 9 8801 0032 | (41) 9 8837 9991

Safra 2015. Jantar Les Terroirs, 10/10/2018.