

VINOS Y CAVAS  
**JANÉ & SANTACANA**  
FINCA BALDÚS

## Reserva Brut Nature - Etiqueta blanca

### D.O. CAVA

**Viñedos** · Finca Baldús

**Crianza** · Mínimo de 24 meses

**Variedades** · 20 % Xarel·lo, 70% Macabeo y 10% Parellada

**Alcohol** · 11,5% vol.

**Recomendación de consumo** · de 6 a 8°C

### Nota de cata

Presenta un dorado paja brillante con una burbuja pequeña y continua que marca la boca y forma una corona fina. Es un Cava vivaz, de acidez moderada y un sutil punto amargo que marca una personalidad bien definida. Su final seco brinda una sensación refrescante y estimulante al paladar.

Aromas con recuerdos silvestres y herbáceos con notas de hinojo seco, muy presente en los márgenes que rodean nuestra finca.

### Maridaje

Es un Cava de gran versatilidad que lo hace ideal para tomar con cualquier comida, sean aperitivos, entrantes, carnes, pescado o arroces.

### Elaboración

Producido a partir de una cosecha cuidadosamente escogida y de un prensado suave. Primera fermentación controlada a temperaturas inferiores a 16º para conservar todos sus aromas. Segunda fermentación en la botella con una crianza superior a los 24 meses.

### Reconocimientos:

(2023) Medalla de plata - International Wine & Spirits Awards

(2023) 94 puntos - 50 Great Sparkling Wines of the World

