

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

## Gran Reserva Brut Nature - Etiqueta negra



### D.O. CAVA

**Crianza** · Mínimo de 36 meses

**Variedades** · Xarel·lo, Macabeo y Parellada

**Alcohol** · 11,5% vol.

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

### Nota de cata

Presenta un dorado paja brillante, su burbuja es pequeña y persistente, muy bien integrada y de corona fina.

Es un Cava noble, evolucionado y armonioso. Su cuerpo y acidez agradable al paladar conforman el sello distintivo que lo hace único y memorable. Encontramos notas a melocotón de viña y recuerdos de frutos secos tostados y brioche.

### Maridaje

Es el Cava ideal para los paladares más exigentes y te hará disfrutar aún más de las comidas más contundentes. Pescados y mariscos, platos especiados, carnes con salsas, quesos (sobre todo cremosos) así como aperitivos y entrantes.

### Elaboración

Producido a partir de una cosecha cuidadosamente escogida y de un prensado suave. Primera fermentación controlada a temperaturas inferiores a 16°C para conservar todos sus aromas. Segunda fermentación en botella con una crianza superior a los 36 meses. Reposado durante un tiempo prolongado sobre sus madres, dando como resultado un vino untuoso y muy equilibrado.

### Reconocimientos:

(2023) 94 puntos - Guia Premium de los vinos de España

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