



## CYGNUS BRUT

*Va ser a l'any 2000 quan en Josep Antoni Bonell i Josep Piñol van unir les seves forces per crear 1+1=3 amb el propòsit d'elaborar una variada selecció de caves i vins ecològics que reflectissin el caràcter únic de les vinyes de l'Alt Penedès des del respecte a la tradició però al mateix temps desenvolupant una filosofia moderna i innovadora.*

*Tenir cura meticulosa de tots els processos de la viticultura i vinificació així com la experiència i desig de millorar contínuament amb el treball en equip fan que 1+1=3 elabori vins únics, plens d'elegància i personalitat reconeguts en més de 40 països i premiats en els concursos internacionals més prestigiosos.*

**Elaborat amb les tres varietats tradicionals del Cava. Cygnus Brut destaca per la seva frescor, aromes nítids i subtil complexitat.**



Xarel·lo 35%, Parellada 35%, Macabeu 30%  
D.O.P. Cava  
Certificació Ecològica (CCPAE)



Raïms seleccionats de vinyes pròpies de la zona de l'Alt Penedès amb altituds superiors als 350 metres per sobre del nivell del mar.



Mètode Tradicional, segona fermentació en ampolla.  
Criança mínima de 14 mesos sobre les lles.  
Sucre afegit: 8,5 g/l  
Alcohol: 11,5%



Aromes nets de poma i fruita blanca madura. En boca és fresc i equilibrat amb subtils notes de criaça i llarg post-gust.



Ideal como aperitiu o per acompanyar tapes, verdures, plats amb arròs o pasta amb salses cremoses i carn blanca.  
Temperatura recomanada de servei: 6 °C

