



CYGNUS BRUT NATURE RESERVA

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.

Cygnus Brut Nature és un cava d'extraordinària finor que adquireix més elegància i complexitat a mida que envellaix en la foscor de les galeries subterrànies.



Xarel·lo 40%, Parellada 40%, Macabeu 20%
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 15 mesos sobre les lles (Reserva).
Sucre afegit: No
Alcohol: 11,5%



Aromes intensos de fruita blanca madura amb record de cítrics. Paladar equilibrat, cremós, amb elegants notes minerals i de pastisseria.



Cava molt versàtil que combina a la perfecció amb gran varietat de plats, des de pasta i arrossos fins els més complexos fets amb carn, peix o marisc.
Temperatura recomanada de servei: 6°C