



CYGNUS BRUT NATURE RESERVA

Sense sulfurós afegit

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 sense adició de sulfurós. Aquest cava es el reflex de la màxima expressió de la varietat Xarel·lo, amb marcada estructura i elegants notes minerals i de pastisseria fina.



Xarel·lo 100%
D.O.P. Cava
Certificació Ecològica (CCPAE)



Raïms seleccionats de la viña Sota Sant Joan a Sant Martí Sarroca (Alt Penedès) a 300 metres per sobre del nivell del mar.



Mètode Tradicional, segona fermentació en ampolla.
Criança mínima de 15 mesos sobre les lles (Reserva).
En la elaboració del vi base no s'afegeix sulfurós.
Sucre afegit: No
Alcohol: 11,5%



Aromes intensos de fruita blanca confitada i record de fruits secs. Paladar robust i al mateix temps fresc, amb notes minerals, de llevats, fina i lleugerament especiat.



Ideal amb tot tipus de marisc i peix, especialment tonyina o salmó. Plats de arròs cremós i carns blanques en salsa.
Temperatura recomanada de servei: 6°C