



BRUT NATURE BLANC DE NOIRS PN

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 únicament amb el millor raïm de Pinot Noir, és un cava potent i estructurat, en el que l'expressió varietal s'harmonitza amb elegants notes de criaça.



Pinot Noir 100%
D.O.P. Cava
Certificació Ecològica (CCPAE)



Raïm seleccionat de la finca Mas Moiò, a Font-rubí (Alt Penedès), a 400 metres de altitud.



Mètode Tradicional, segona fermentació en ampolla.
Criança mínima de 24 mesos sobre les lles (Reserva).
Sucre afegit: No
Alcohol: 12,0%



Aromes intensos de fruita blanca madura que donen pas a un paladar complex i expressiu amb notes torrades de fruita gebrada i pastisseria fina.



Ideal amb tot tipus de marisc i peix en especial amb ostres, tonyina o salmó.
També amb arròs caldós o cremós.
Temperatura recomanada de servei: 6°C