



U MÉS U

CYGNUS ALBIREO

BRUT

*Sumem visions i esforços.
Sumem il·lusions i emoció.
Sumem també alegries, triomfs i celebracions.*

No és una suma, són moltes: l'argila i la pedra calcària; el cep i l'abella, la vinya i el celler; el viticultor i l'elaborador; el medi ambient i tu.

Sumem cada pas i cada objectiu. Cada petit detall, que hem après a cuidar amb visió, rigor i responsabilitat per aconseguir, a la fi, vins amb un esperit singular.

L'art de la suma.

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

90
vinous



Xarel·lo 35%, Parellada 35%, Macabeu 30%
D.O.P. Cava
Certificació orgànica i vegana.



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 lies.
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