



U M È S U

CYGNUS ALBIREO

BRUT

*Sumamos visiones y esfuerzos.
Sumamos ilusiones y emoción.
Sumamos también alegrías, triunfos y celebraciones.*

No es una suma, son muchas: la arcilla y la piedra calcárea; la cepa y la abeja, el viñedo y la bodega; el viticultor y el elaborador; el medio ambiente y tú.

Sumamos cada paso y cada objetivo. Cada pequeño detalle, que hemos aprendido a cuidar con visión, rigor y responsabilidad para lograr, al final, vinos con un espíritu singular.

El arte de la suma.

Elaborado con las tres variedades tradicionales del Cava, Cygnus Brut destaca por su frescor, aromas nítidos y sutil complejidad.

90
vinos



Xarel·lo 35% , Parellada 35%, Macabeo 30%
D.O.P. Cava
Certificación orgánica y vegana.



Uvas seleccionadas de viñedos propios en la zona del Alt Penedès con altitudes superiores a los 350 metros sobre el nivel del mar.



Método Tradicional con segunda fermentación en botella.
Crianza mínima de 14 meses sobre sus lías.
Azúcar añadido: 8,5 g/l
Alcohol: 11,5%



Aromas limpios de manzana y fruta blanca madura. En boca es fresco y equilibrado con sutiles notas de crianza y un posgusto largo.



Ideal como aperitivo o para acompañar tapas, verduras y platos a base de arroz o pasta con salsas cremosas y carnes blancas.
Temperatura de servicio: 6 °C

www.umesu.wine