

Anna de Codorníu Brut Nature



Cava brut fresco y vivo DO Cava

Calificación Sin calificación

Precio

precio 9,73 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Codorniu](#)

Descripción

Anna de Codorníu Brut Nature

Anna de Codorníu Brut Nature es un **espumoso ligero y aromático** con Denominación de Origen Cava, el primero en incluir la variedad de **uva Chardonnay** en su mezcla (Coupage), hoy en día en una proporción del 70%. La utilización de esta uva le proporciona al cava aromas delicados y un carácter único. Pertenece a la empresa **Codorníu**, fundada por Jaume Codorníu en 1551. Su nombre, Anna, es un homenaje a la primogénita y heredera de la familia Codorníu, que se casó en 1659 con Miquel Raventós. Desde entonces, la empresa se encuentra gestionada por la familia Raventós, aunque conservando los apellidos de Anna.

Elaboración

Las variedades de uva utilizadas son Chardonnay (70%), Parellada (15%) y el restante 15% de Xarel-lo y Macabeo. Cada variedad se vendimia

en su momento óptimo de maduración. Se despalilla la uva y se prensa para obtener el mosto. A continuación tiene lugar la fermentación, a una temperatura controlada de entre 15º y 17º. Posteriormente, se realiza el **ensamblaje de vinos**, se embotella y se realiza una segunda fermentación. La crianza tiene lugar durante un periodo mínimo de 12 meses en la bodega. Después se lleva a cabo el removido y el degüelle, eliminando los sedimentos de la fermentación. A continuación se le añade una dosis de licor y se tapa definitivamente.

Notas de Cata

A la vista es brillante, de tonos amarillo con reflejos verdosos y burbuja fina y persistente. Al olfato destacan los aromas a cítricos con notas a miel, flor de almendro, manzanas y nueces. Al paladar es cremoso y equilibrado, de sabores delicados. Final largo. Se recomienda servir frío, a una temperatura de entre 5º y 8º. Marida a la perfección con pescados, mariscos, salteados de verduras y carnes a la plancha, así como con postres de frutos secos, chocolate u hojaldre. Graduación: 11,5 – 12%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.