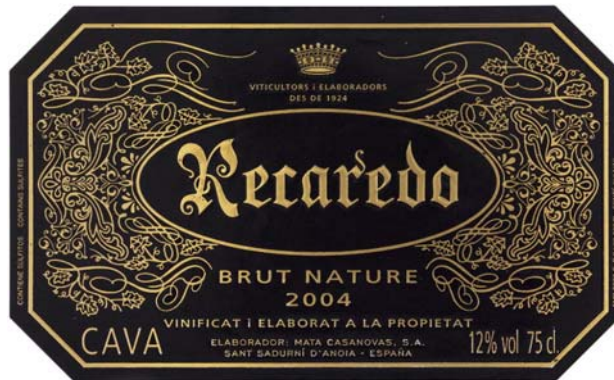


CAVA RECAREDO BRUT NATURE



COLLITA	=	2004
VARIETATS	=	XAREL·LO 63% MACABEU 27% PARELLADA 10%

- No s'utilitzen herbicides ni insecticides d'origen químic.
- Adobs orgànics d'origen natural.
- Elaborat exclusivament amb vinyes de la zona vitícola de "l'Alt Penedès".
- Verema manual.
- Un 3% de vins de Reserva envellits en bóta de Roure durant 8 mesos.
- Vinificació, Elaboració i Criança realitzada íntegrament a les nostres caves.
- La presa d'escuma i la criaça en botella es realitza amb tap de suro natural.
- Aclarit en pupitres i "desgorjat" a mà sense congelar el coll de l'ampolla.
- És un Brut Nature totalment sec, sense addició de sucre d'expedició.

- Recomanem degustar-lo a una temperatura de 8°C.