



VINO ESPUMOSO · CHARDONNAY

CAVA 15/02 Blanc Brut Nature

15/02 · España

El 15/02 Blanc Brut Nature es un cava español elaborado con el método tradicional, la misma técnica que el champagne, con segunda fermentación en botella.

Tipo	Vino espumoso	Varietal	Chardonnay
Crianza	Sin paso por bodega	Potencial de guarda	2-4 años
Formato	750 ml	Graduación	—



COPA RECOMENDADA
Copa Flauta

SERVICIO
6-8 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Cava

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Acidez

Dulzor

MARIDAJE

- Ostras frescas
- Ceviche de mero blanco
- Tabla de quesos blandos
- Camarones al ajillo

 COCINA COSTARRICENSE Ceviche de corvina costarricense

EL VINO

Brut Nature significa sin azúcar añadido: puro, seco y vertical. De burbuja fina y persistente, ofrece manzana verde, cítricos y notas de panadería propias de la crianza sobre lías. Servilo bien frío, entre 6 y 8 °C; ideal como aperitivo, con mariscos, sushi, frituras y quesos frescos.

NOTAS DE CATA

Vista
Espumante de color dorado pálido con burbujeo vibrante

Nariz
Aromas frescos de manzana verde con notas tostadas minerales

Boca
Paladar fresco, mineral y persistente con burbujeo delicado

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.