

# Cava Brut Nature N1 Reserva



Modern and innovative cava that blends the freshness and elegance of the Xarel·lo fruit notes with the most elaborated ageing sensations. A dry cava that will satisfy the most expert palates.



Appellation of Origin Cava



Macabeo, Parellada, Xarel·lo



24 months



6-8°C



11% vol.



75 cl.

## Tasting Notes

It has a beautiful pale straw colour and small-consistent bubbles. The nose reveals a deep and clear to perceive aroma with toasted notes standing out. Tasty, well-balanced and round.



Moderno, actual e innovador combina el frescor y la elegancia de las notas frutales de la variedad Xarel·lo, con las sensaciones más elaboradas adquiridas en la crianza. Un cava seco que satisface los más entendidos.



Denominación de Origen Cava



Macabeo, Parellada, Xarel·lo



24 meses



6-8°C



11% vol.



75 cl.

## Nota de Cata

De color pajizo pálido claro ofrece una consistente burbuja pequeña. Con aromas profundos y claros de percibir destacan toques tostados. De gusto sabroso, combina perfectamente equilibrio con fino redondeo.

**MASET**

VINOS & CAVAS

WWW.MASET.COM