NOTA DE TAST:

RESERVA GIBERT-“BRUT”

Fermentació i envelliment en ampolla durant vint-i-quatre mesos a temperatura de la cava constant entre 12-14º C. És un Brut que conté 6 grams de sucre. Cupatge típic amb xarel-lo, macabeu i parellada. És un cava molt equilibrat i juntament amb el vi d’aquestes varietats i el contacte dels llevats, l’hi donen un punt aromàtic i de frecor persistent.
Servir-lo a temperatura de 4 a 6 º C