

# CVM LAVDE

## BRUT NATURE

DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
GRUPO



### UVAS

Xarel•lo 40%. Macabeo 30%. Parellada 30%  
Uva procedente de la catalana comarca del Alt Penedès.

### VINIFICACIÓN

Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16-18º. Segunda en botella por el Método Tradicional. Crianza media de 24 meses en botella.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6º y 7º C.

### ALÉRGENOS

Alérgenos: Contiene sulfitos

### NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, de pequeña burbuja y blanca corona. Tradicional aroma a manzana verde, pera y piña. Maduro con notas de almendra. Amplio y pulido en el paladar, muy seco. Postgusto con “bouquet” de crianza, persistente y único en su clase.