



ONDARRE  
BRUT NATURE

CAVA  
DO Cava

*Elaboración natural para un cava intenso  
y muy amplio*

COMPOSICIÓN  
VARIETAL

Viura 100%

ELABORACIÓN

En depósito de acero inoxidable empleando  
levadura seleccionada y controlando la  
temperatura entre 14 y 16 °C.

Segunda fermentación en botella con  
levaduras seleccionadas.

DEGÜELLO

Tras permanecer 18 meses en rima.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con irisaciones doradas.  
Burbuja fina y persistente, intenso de nariz,  
amplio, gustoso en boca con final largo y  
persistente.

GRADO  
ALCOHÓLICO

11,5 ° vol.

AZÚCAR  
RESIDUAL

3 gramos/litro

