



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

