

BRUT NATURE GRAN RESERVA – JUVÉ Y CAMPS – RESERVA DE LA FAMILIA – BOTELLA N° 86817 – ELABORADOR JUVÉ I CAMPS – PROPIETAT D'ESPIELLS – SANT SADURNI D'ANOIA – ESPAÑA – R.S. 30-879/B – PARTIDA J 2006 12%

ANÁLISIS VISUAL: de color amarillo pajizo intenso; burbujas finas, persistentes y numerosas.

ANÁLISIS OLFATIVO: fruta tropical, levadura, yerba, crema pastelera, glicinia y jazmín.

ANÁLISIS GUSTATIVO: justamente suave y sedoso, con un buen nivel de salivación y un cierre con sabor a cítricos; el toque amarguillo al final y el excelente porcentaje de acidez lo hacen ideal para un maridaje con el jamón serrano. La persistencia aromática intensa oscila entre 2 y 3 segundos.

MARIDAJE COMIDA-VINO: jamón serrano

- La salivación del vino contrabalancea la crasitud del embutido
- La tendencia amarguilla del vino se contrapone a la tendencia dulce del jamón

OPINIÓN PERSONAL: un cava que nace para los embutidos españoles y se exalta con este simple maridaje.