

Cava Reserva Brut Nature Maset del Lleó



Through its 24 months of ageing, this cava reaches a perfect combination of the tastes of fruit at its optimum ripeness with the notes acquired over time.

D.O. Appellation of Origin Cava



Macabeo, Parellada, Xarel·lo



24 months



6-8°C



11% vol.

Tasting Notes

Clear straw colour with golden tones and fine-persistent bubbles. It has a good balance between fruit and ageing flavours. The palate is soft, dry and tasty. It has a great bouquet and strong personality. Serve chilled.

A través de los 24 meses de crianza de este cava, se consigue combinar perfectamente los gustos de fruta en su momento óptimo de maduración con las sensaciones adquiridas con el paso del tiempo.

D.O. Denominación de Origen Cava



Macabeo, Parellada, Xarel·lo



24 meses



6-8°C



11% vol.

Nota de Cata

Cava de color pajizo claro con tonos dorados y de burbuja fina y persistente. Presenta un buen equilibrio entre los aromas frutales y la crianza prolongada. En boca es suave, seco y gustoso. Cava de gran bouquet y marcada personalidad. Servir frío.

MASET

VINOS & CAVAS