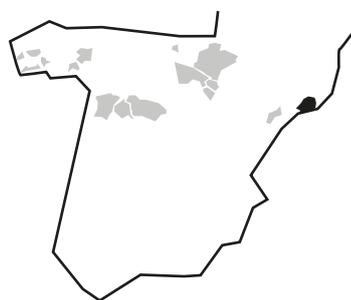


# FRANCESC RICART

La esencia de un Brut  
tradicional con un toque  
de frescura



D.O. Cava



## Francesc Ricart Brut

### Origen

Los cavas Francesc Ricart se elaboran siguiendo el Método Tradicional, en algunas de las zonas más representativas de la D.O. Cava: el Penedés, Sant Sadurní d'Anoia y el Alt Penedés. La colección refleja una cuidada selección de las mejores uvas de las variedades Xarel·lo, Macabeo, Perellada, Garnacha y Monastrell, y un esmerado proceso de elaboración.

**Varietades:** Xarel·lo, Macabeo y Perellada.

**Viñedo:** Selección de viñedos en la comarca del Penedés, situados a 250 metros sobre el nivel del mar.

**Vendimia:** Selección de racimos a mediados de septiembre.

**Elaboración:** Prensado inmediato. Posterior enfriamiento de los mostos y trasiego. Fermentación controlada a temperatura inferior a 16°C. Finalmente se realiza una crianza corta sobre sus lías finas y se prepara la base para la segunda fermentación.

**Crianza:** 14 meses de crianza en botella.

**Grado:** 11,5% Vol.

### Cata



**Visual:** De color amarillo pálido.



**Nariz:** Notas florales y de miel, es fresco, equilibrado, afrutado y con finas burbujas.



**Boca:** Ideal como aperitivo y para acompañar arroces, pescados, mariscos, y carnes blancas o rojas a la brasa.