

Sarmentum Brut Nature



Nuestro Sarmentum Brut Nature es un cava elaborado con el método tradicional con las variedades Xarel·lo, Parellada y Macabeo. El Sarmentum Brut Nature en boca es seco, agradable y muy redondo.

Calificación: Sin calificación

[Haga una pregunta sobre el producto](#)

Descripción

Por sus grandes cualidades, este cava es ideal para acompañar platos de pescado, quesos suaves, arroces, ahumados y como aperitivo. Durante este 2013, Sarmentum Brut Nature ha ganado tres medallas: La primera ha sido un oro en los Premios Giroví, Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña 2013, una segunda en el concurso internacional Japa Wine Challenge y un tercer bronce en los Premios Vinari.



**Medalla
de
Bronce** **Medalla
de
Bronce** **Medalla
de
Bronce**

Premios
Giroví Japan
Wine
Challenge Premios
Vinari