IMUM

Variedades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

Nota de cata: Exhibe una capa dorada con matices verdosos, finas burbujas y corona persistente. En nariz, se distinguen aromas florales, cítricos y de bollería; en boca, es fresco, prudente y complejo, con acidez destacada y final largo.

Elaboración: Elaborado con variedades autóctonas del Penedès, el cava IMUM se produce mediante una lenta segunda fermentación a baja temperatura y reposo sobre lías de más de año y medio. El Xarel·lo aporta cuerpo, el Macabeo elegancia y el Parellada cierra con una acidez cítrica refrescante.

Varieties: *Xarel·lo, Macabeo, Parellada.*

Tasting notes: *It has a golden robe with greenish hues, fine bubbles and a persistent crown. On the nose, floral, citrus and pastry aromas can be distinguished; on the palate, it is fresh, prudent and complex, with outstanding acidity and a long finish.*

Winemaking: *Made from native Penedès varieties, IMUM cava is produced through a slow second fermentation at low temperature and resting on lees for more than a year and a half. The Xarel·lo adds body, the Macabeo elegance and the Parellada closes with a refreshing citric acidity.*