

CINTA PÚRPURA BRUT*

Elaborado con las primeras calidades del mosto de uvas seleccionadas, de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada, en las viñas cultivadas en las propiedades más cualificadas del Alt Penedès.

Su color es amarillo dorado, sobre el que destacan sus finas y efervescentes burbujas, que se elevan de forma acompasada, formando hermosos cordones que conforman una corona estable.

Su aroma es placentero e intenso. Al principio nos evoca claras notas de frutas carnosas y un ligero fondo floral. Al cabo de un corto tiempo, su complejidad crece y aparecen ligeras notas de pan tostado.

En boca se muestra sumamente agradable. Su efervescencia es vibrante y amable, lo que, unido a su equilibrada acidez, confiere a este cava una agradable cremosidad y frescura.

Dotado de una gran persistencia, su aroma permanece en el paladar largo tiempo, dejándonos un grato recuerdo.

★ Disponible también en Reserva Semi-Seco



Tipo
D.O. Cava
Reserva Brut



Tipo de suelo
Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades
Macabeu, Xarel·lo
y Parellada



Portainjerto
110 Richter y 1003 Paulsen



Densidad de plantación
2500 y 3500 pies por ha



Conducción
Vaso y Cordon Royat



Crianza
24 meses de
media en botella



Graduación
12,0 %



Temperatura de servicio
7-8 °C