

RESERVA DE LA FAMILIA

Elaborado principalmente a partir del mosto flor de uvas Macabeo, Xarel·lo y Parellada cosechadas en nuestras propiedades de Espiells, Can Massana y La Cuscona.

Cava dotado de un brillante y atractivo color dorado pálido. Sus pequeñísimas y abundantes burbujas, ascienden formando numerosos rosarios y una corona estable.

Profundo, intenso y elegante, nos evoca inicialmente notas de frutas blancas maduras. Poco a poco, su complejidad crece y aparecen los aromas propios de una larga crianza. Recuerdos de pan tostado y un cierto fondo cítrico completan su distinguido aroma.

La cremosidad de su espuma se integra perfectamente en el paladar, haciendo que su paso por boca sea simultáneamente fresco, amplio y sugestivo. Todos los aromas que se perciben en la copa se exhiben en su largo final.



Tipo

D.O. Cava Gran Reserva
Brut Nature



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 Cerdón Royat



Crianza

36 meses de
media en botella



Graduación

12,0 %



Temperatura de servicio

7-8 °C

