



Brut 1/2



Característiques

Cava elaborat amb un "coupage" de les varietats xarel·lo, parellada i macabeu en les proporcions que cada any demana la collita. Repós durant 24 mesos en la profunditat de les nostres caves per tal que realitzi la segona fermentació i agafi la seva peculiar escuma. Després passarà als pupitres on els pòsits baixaran per decantament i, per últim, el desgorjament on es treuran aquests sediments.

Nota de cata

Color groc pàlid, amb una bombolla elegant que forma una perfecta corona. Aromes de fruita intensos, sincer, de paladar net i armònic. El bouquet és viu, equilibrat i persistent.

Grau alcoholic: 11,5°

Temperatura ideal: 4°C-6°C

Características

Cava elaborado con un "coupage" de las variedades xarel·lo, parellada y macabeo en las proporciones que cada año pide la cosecha. Reposo durante 24 meses en la profundidad de nuestras cavas para que realice la segunda fermentación y desarrolle su peculiar espuma. Después pasará a los pupitres donde los pósitos bajarán por decantamiento y, por último, se realizará el deguelle para extraer los sedimentos.

Nota de cata

Color amarillo pálido, con una burbuja elegante que forma una perfecta corona. Aromas de fruta intensos, sincero, de paladar limpio y armónico. El bouquet es vivo, equilibrado y persistente.

Grado alcohólico: 11,5°

Temperatura ideal: 4°C-6°C

Characteristics

Cava elaborated with a "coupage" of the varieties of xarel·lo, parellada and macabeu, with the proportions that every year the harvest gives us. Rest in our cellars during 24 months where the second fermentation will be done and will give it its peculiar scum. Afterwards, second fermentation in bottle in our cellars where the cava will receive its peculiar scum. Afterwards, the cava will be in the racks where the sediments will go down till the neck of the bottle. At the end, we will take out the sediments freezing the neck of the bottle.

Tasting:

Fine yellow color with an elegant bubble that makes a perfect around in the surface. Grape fruit aromas with a clean and harmonical taste. The bouquet is equilibrated, persistent and intense.

Alcoholic degree: 11,5°

Ideal temperature: 4°C-6°C