

Gran Reserva



Denominación de origen: Cava

Varietal: Macabeu, Parellada, Xarel·lo y Chardonnay

Crianza: 36-42 meses

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez: 5.80 gr/l. ac. tartárico

Azúcares Reductores : <2 gr/l

Ph: 3.20

Botella: 1500cl (especial)

Temperatura en servicio: 5-6°C

Consumo: Positiva evolución en botella durante 12 meses

Degüelle: De forma tradicional.

Fecha degüelle: Indicada en etiqueta

Fecha embotellado: Indicada en etiqueta

Nota de cata: Color amarillo dorado brillante.

Burbuja muy pequeña fina y persistente. Aromas de fruta madura, sabroso, matices de crianza, tostados, levaduras, frutos secos. Con un carbónico perfectamente integrado. Final de boca largo.

Maridaje: Especialmente capaz de adaptarse en cualquier momento y a los más exquisitos manjares. Especialmente indicado para las celebraciones de acontecimientos especiales. Combinado perfectamente de principio a fin.