

# Gran Reserva

## Mágnium



**Denominación de origen:** Cava

**Varietal:** Xarel·lo, Macabeu, Parellada y Chardonnay

**Crianza:** Mínimo 50 meses

**Alcohol:** 11.5% vol.

**Acidez Total:** 5.8 gr/l.

**Azúcares Reductores:** < 2 gr/l.

**Ph:** 3.10

**Botella:** 150cl (mágnium)

**Temperatura en Servicio:** 5-6°C

**Consumo:** Positiva evolución en botella durante 12 meses.

**Degüelle:** De forma tradicional.

**Fecha Degüelle:** Indicada en etiqueta.

**Cosecha:** 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 y agradable.

**Maridaje:** Especialmente capaz de adaptarse en cualquier momento y especialmente en comidas elaboradas carnes, cocidos y platos tradicionales, combinando perfectamente de principio a fin.

**Rimarts**  
Cava