

CINTA PÚRPURA BRUT *

Elaborat amb les primeres qualitats del most dels raïms seleccionats, de les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada, a les vinyes conreades en les propietats més qualificades de l'Alt Penedès.

El seu color és groc daurat, sobre el qual destaquen les seves fines i efervescentes bombolles, que s'eleven de forma compassada, formant bonics cordons que conformen una corona estable.

La seva aroma és plaent i intensa. Al principi ens evoca clares notes de fruites carneses i un lleuger fons floral. Al cap d'un curt temps, la seva complexitat creix i apareixen lleugeres notes de pa torrat.

En boca es mostra summament agradable. La seva efervescència és vibrant i amable, el que unit a la seva equilibrada acidesa, confereix a aquest cava una agradable cremositat i frescor.

Dotat d'una gran persistència, la seva aroma roman en el paladar llarg temps, deixant-nos un grat record.

* Disponible també en Reserva Semi-Sec.



Tipus
D.O. Cava
Reserva Brut



Tipus de sòl
Franc-argilós-calcari



Varietats
Macabeu, Xarel·lo
i parellada



Portaempelt
110 Richter i 1003 Pausen



Densitat de plantació
2500 i 3500 peus per ha



Conducció
Vas i Cordon Royat



Criança
24 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació
12.0 %



Temperatura de servei
7-8 °C

CINTA PÚRPURA BRUT *

Elaborado con las primeras calidades del mosto de uvas seleccionadas, de las variedades Macabeu, 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 Pausen



**Densidad de
plantación**
2500 y 3500 pies por ha



Conducción
Vaso y Cordon Royat



Crianza
24 meses de
media en botella



Graduación
12,5 %



Temperatura de servicio
7-8 °C

CINTA PÚRPURA BRUT★

This cava is made with the must from selected Macabeu, Xarel·lo and Parellada grapes from vineyards in the best classified estates in the Alt Penedès.

It is a golden yellow colour and its fine, effervescent bubbles rise rhythmically, forming pretty streams that create a stable crown.

Its aroma is pleasant and intense. Initially, the nose evokes clear notes of fleshy fruit and a slightly floral background. After a short time, its complexity increases and slight notes of toast appear.

Its texture in the mouth is very pleasant. Its effervescence is vibrant and friendly, and this, combined with its balanced acidity, gives this cava a lovely creaminess and fresh quality.

Its persistent aroma lingers in the palate for a long time, leaving a lovely memory.

★ Also available in Reserva Semi-Dry.



Type
D. .O. Cava
Reserva Brut



Soil
Loam-clay-limestone



Grape varieties
Macabeu, Xarel·lo
and Parellada



Rootstock
110 Richter & 1003



Planting Density
2500 & 3500 vines per
hectare



Trilling
Gobelet & Cordon



Ageing
Average of 24
months in bottle



AVB
12.5 %



Service
7-8 °C