

RESERVA DE LA FAMILIA

Elaborat principalment a partir del most flor de raïms Macabeu, Xarel·lo i Parellada, collits en les nostres propietats d'Espiells, Can Massana i La Cuscona.

Cava dotat d'un brillant i atractiu color daurat pà·lid. Les seves petitíssimes i abundants bombolles, ascendeixen formant nombrosos rosaris i una corona estable.

Profund, intens i elegant, ens evoca inicialment notes de fruites blanques madures. A poc a poc, la seva complexitat creix i apareixen les aromes pròpies d'una llarga criança. Records de pa torrat i un cert Fons cítric completen la seva distingida aroma.

La cremositat de la seva escuma s'integra perfectament en el paladar, fent que el seu pas per boca sigui simultàniament fresc, ample i suggestiu. Totes les aromes que es perceben en la copa s'exhibeixen en el seu llarg final.



Tipus

D.O. Cava Gran Reserva
Brut Nature



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

36 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C



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. y ideal per a aperitiu i postres.



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 Pausen



Densidad de plantación

2500 y 3500 pies por ha



Conducción

Vaso y Cordon Royat



Crianza

36 meses de
media en botella



Graduación

12,5 %



Temperatura de servicio

7-8 °C



RESERVA DE LA FAMILIA

Reserva de la Família is made mainly from the free-run juice of Macabeu, Xarel·lo and Parellada grapes, harvested in our Espiells, Can Massana and La Cuscona estates.

It is an attractive, bright, pale gold cava. Its tiny, abundant bubbles rise up forming a large number of streams and a stable crown.

Deep, intense and elegant, initially it evokes notes of ripe white fruit. Its complexity gradually increases and the aromas typical of long ageing then appear. Hints of toast and a certain citrus background complete its distinguished aroma.

Its creamy mousse is perfectly integrated on the palate, making its texture in the mouth simultaneously fresh, rounded and evocative. All the aromas found in the glass are displayed in its long finish.



Type

D.O. Cava Gran Reserva
Brut Nature



Soil

Loam-clay-limestone



Grape varieties

Macabeu, Xarel·lo
and Parellada



Rootstock

110 Richter & 1003 Pausen



Planting Density

2500 & 3500 vines per
hectare



Trilling

Gobelet & Cordon Royat



Ageing

Average of 36
months in bottle



AVB

12.5 %



Service

7-8 °C

