

Brut de Brut 2003 Gran Reserva Brut Nature



FICHA TÉCNICA: Elaborado exclusivamente con viñedos viejos de nuestra propiedad, situados en los municipios de Sant Sadurní d'Anoia, Torrelavit y Subirats (Alt Penedès). Estos viñedos, dan bajas producciones de uva de un gran nivel cualitativo: regularidad, concentración y expresión. Suelos de textura franca y de naturaleza muy calcárea. No se utilizan herbicidas ni insecticidas de origen químico. Abonado orgánico natural. Vendimia realizada totalmente a mano.



VARIETADES: 50 % XAREL-LO, 38 % MACABEU.



GRADO ALCOHÓLICO: 12%.



ENVEJECIMIENTO Y MADUREZ: Crianza en botella desde 67 meses y degüelle manual.



NOTA DE CATA: Cava totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Sobriedad y elegancia. Lleno de fuerza, equilibrio y plenitud, donde las frutas confitadas se funden con notas de los cítricos más maduros. Los viñedos más viejos de macabeu y xarel·lo aportan la máxima expresión de la tierra calcárea que los ha visto crecer.

