

Subtil Gran Reserva 2006



FICHA TÉCNICA: Cava elaborado con viñedos propios de Sant Sadurní d'Anoia, Subirats y Torrelavit, comarca del "Alt Penedès". Tierras de textura franca (equilibrio de arenas, limos y arcillas) y de naturaleza muy calcárea. Cultivado según los criterios de la viticultura ecológica. No se utilizan herbicidas ni insecticidas de origen químico. Solamente abonado orgánico de origen natural. Vendimia realizada totalmente a mano.



VARIETADES: 44 % XAREL-LO, 44 % MACABEU, 12% Chardonnay.



GRADO ALCOHÓLICO: 12%.



ENVEJECIMIENTO Y MADUREZ: Crianza en botella desde 43 meses y degüelle manual.



NOTA DE CATA: Cava totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Exaltación de la complejidad, notas de fina crianza y burbujas de alta integración. Tostados y minerales definen su personalidad. Notas finales cremosas y con recuerdos de avellanas dibujan un perfil sensorial de autenticidad..

