

RESERVA BRUT NATURE

Capdevila Pujol 37,5 cl

Capdevila Pujol Reserva Brut Nature lleva el nombre del fundador de las cavas, el Sr. Antoni Capdevila Pujol (1907-1964). Ha sido un homenaje de la familia Carbó a su fundador.

D.O. CAVA

Este cava se elabora en tres formatos: Magnum (150cl.), Tradicional (75cl.) y Media (37,5cl.)

Tipo producto: Reserva Brut Nature

Cosecha: 2020

Varietades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Crianza: Más de 20 meses

Análisis: °A 11,5 Az. 3 gr/l ATS 3,9 gr/l Contiene sulfitos

Embalaje: Caja de cartón de 12 botellas de 37,5 cl en posición horizontal

Palets: Europalet (80x120x154) 65 cajas de 12 botellas

ELABORACIÓN

Cava elaborado con las variedades tradicionales del Penedés. Envejecido en nuestras cavas durante más de 20 meses en condiciones óptimas de crianza. Es un cava que a todo el mundo gusta, fácil de beber, amable y sin complejos.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente. En nariz es fino y elegante con aromas de fruta blanca y notas de pan tostado. En boca es fresco y fino. Las burbujas son cremosas con un final persistente. Ideal para aperitivos y todo tipo de ensaladas.



BLANCHER