



RESERVA BRUT NATURE

Capdevila Pujol 75 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

Tipo: Reserva Brut Nature

Varietades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Crianza: Más de 18 meses

Tipo producto: Reserva Brut Nature

Cosecha: 2019

Varietades: Macabeo, xarel·lo y parellada

Crianza: Más de 18 meses

Análisis: °A 11,8 Az. 3 gr/l ATS 3,9 gr/l Contiene sulfitos

Embalaje: Caja de cartón de 12 botellas de 75 cl en posición horizontal

Palets: Europalet (80x120x130) 70 cajas de 6 botellas (100x120x130) 84 cajas de 6 botellas

ELABORACIÓN

Cava elaborado con las variedades tradicionales del Penedès. Envejecido en nuestras cavas durante más de 20 meses en las condiciones óptimas de crianza. Es un cava que todo el mundo le gusta. Es 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