



RESERVA SWEET

Dolç Classic

El cava Dolç Clàssic salió al mercado en 1959 con el nombre de Extra Dulce y mas adelante se crearon los tipos Espumoso Dulce y Gran Reserva Dulce. Actualmente ha vuelto con fuerza, siendo un cava muy admirado para los amantes de los maridajes, concretamente los de postres. Su actual imagen la ha creado el artista inglés Leonard Beard.

D.O. CAVA

Tipo: Reserva Dulce

Varietades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Crianza: Más de 25 meses

Tipo de producto: Reserva Dulce

Añada: 2017

Varietades: Macabeo, xarel·lo y parellada

Crianza: más de 25 meses

Análisis: °A 12,3 Azúcar 52 gr / l ATS 4 gr / l Contiene sulfitos

Embalaje: Caja de cartón de 6 botellas de 75 cl en posición horizontal Palets Europalet (80x120x145) 64 cajas de 6 botellas (100x120x145) 88 cajas de 6 botellas

ELABORACIÓN

Macerado con los hollejos. Fermentado en depósito de acero inoxidable y luego en contacto con sus lías finas. Crianza en botella más de 25 meses en la propiedad. Aclarado a mano en el estante de acertijos. ¡Un cava hecho para disfrutar con postres!

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos dorados, brillante. Burbuja fina y persistente. En nariz es fino con aromas de brioche y un fondo de frutos secos. En boca es sedoso con buen equilibrio dulce-ácido. Ideal para postres, helados y cualquier tipo de bombón, y variedad de galletas.



BLANCHER