



GRAN RESERVA BRUT NATURE (EDICIÓN LIMITADA)

Gran Reserva de la Tieta - Brut Nature

Este Cava se presentó el año 1984 en honor a D^a. Teresa Blancher Solanes (1917-1984). Teresa Blancher Solanes fue cofundadora y presidenta de nuestras bodegas durante más de 20 años. Su cariño por los vinos de Catalunya nos hizo crear este cava tan selecto que sólo se elabora en las mejores añadas a partir de mostos flor.

D.O. CAVA

Tipo: Gran Reserva Brut Nature

Varietades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Crianza: más de 60 meses

Reserva limitada y numerada

Tipo producto: Gran Reserva Brut Nature (Edición limitada)

Cosecha: 2010

Varietades: Macabeo, xarel·lo (pansa blanca) y parellada

Crianza: Más de 60 meses

Análisis: °A 11,8 Az. O gr/l ATS 4 gr/l Contiene sulfitos

Embalaje: Estuche individual (en cajas de 6 unidades de 75 cl)

Palets Europalet (80x120x145) 64 cajas de 6 botellas (100x120x145) 88 cajas de 6 botellas

ELABORACIÓN

Cava exclusivo. Hecho con una minuciosa selección de nuestras mejores viñas viejas. Elaborado en las mejores añadas a partir del mosto flor del macabeo, xarel·lo (pansa blanca), y parellada. Fermentación en acero inoxidable y posteriormente en contacto con sus lías finas. Envejecimiento de más de 40 meses en botella a 18 metros bajo suelo en condiciones óptimas. Clarificado a mano en pupitres. Es un cava que representa una apuesta para la elegancia y la finura.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente con una buena formación del rosario. En nariz es fino, con aromas definidos de la crianza, pan torrado con notas de frutos secos y un toque final de almendra amarga. En boca es fresco y equilibrado con una larga persistencia. Ideal para mariscos, pescados azules, y en salsas de frutos secos.



BLANCHER