



GRAN RESERVA BRUT

## Blancher Obrac Brut

Después del éxito obtenido con el Brut Especial, un cava que llenó un vacío entre el Seco y el Brut Nature, la familia Carbó de Cava Blancher lanzó al mercado en el año 1985 el primer Gran Reserva Brut de la casa, llamándolo OBRAC, que es Carbó al revés.

D.O. CAVA

Tipo producto: Gran Reserva Brut

Cosecha: 2016

Varietades: Macabeo, Xarel·lo, Pansa Blanca y Parellada

Crianza: Más de 40 meses

Análisis: °A 11,5 Az. 6,5 gr/l ATS 3,9 gr/l Contiene sulfitos

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

### ELABORACIÓN

Pansa blanca proviene de la finca familiar de Can Canjon, Teià. 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 para la gente que valora las crianzas largas, y que busca en boca la complejidad.

### NOTA DE CATA

Color amarillo paja con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente. En nariz es fino, con aromas de fruta blanca con notas de brioix. En boca es fresco y cremoso con un gusto elegante de fruto seco y un final equilibrado. Ideal para tomar solo o en perfecto maridaje con foies, atunes, salmónes y ahumados.



# BLANCHER