



RESERVA BRUT

Reserva Especial

Cava Blancher lanza el mercado el Brut Grapa en el año 1980. Actualmente se llama Reserva Especial, un cava para ocupar un segmento vacío entre el Seco y el Brut Nature. Es de los cavas más emblemáticos de la firma.

D.O. CAVA

Tipo: Reserva Brut

Varietades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Crianza: Más de 25 meses

Tipo producto: Reserva Brut

Cosecha: 2017

Varietades: Macabeo, xarel·lo y parellada

Crianza: Más de 25 meses

Análisis: °A 11,8 Az. 8 gr/l ATS 4 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

Cava elaborado a partir de las variedades tradicionales del Penedès. Fermentación en acero inoxidable y posteriormente en contacto con sus lías finas. Crianza en botella de más de 25 meses en la propiedad. Creado para los iniciadores al cava, que buscan en boca la frescura y un punto dulce.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente. En nariz es fino, con aromas de fruta madura con notas de bollería y un fondo de almendra. En boca es fresco con un gusto largo y equilibrado. Ideal para todo tipo de platos, destacando sobretodo pastas en salsa y risottos.



BLANCHER