

CAVAS

JAUME RAVENTÓS ROIG BRUT NATURE

VARIETADES PRINCIPALMENTE UTILIZADAS: XAREL·LO, MACABEO PARELLADA Y CHARDONAY. MUESTRA UN COLOR AMARILLO PAJIZO CON TONOS VERDOSOS, BRILLANTE Y UNA BURBUJA ABUNDANTE, DE PEQUEÑO TAMAÑO Y DESPRENDIMIENTO VERTICAL, QUE TERMINA FORMANDO UNA CORONA. EN NARIZ DESTACA LA INTENSIDAD AROMÁTICA Y LA COMPLEJIDAD DE Matices. SE DISTINGUEN NOTAS FRUTALES Y FLORALES. BUENA CONSTITUCIÓN EN BOCA, EQUILIBRADO, SEDOSO, CON UNA NOTABLE

LACRIMA BACCUS BRUT NATURE RESERVA

CAVA CON UN CARBÓNICO INTEGRADO Y DE BURBUJA CONSTANTE, ACIDEZ EN BOCA BUENA EN RELACIÓN CON SU ESTRUCTURA.

CAVA PERELADA BRUT RESERVA

CAVA CARACTERÍSTICO Y DIFERENCIAL POR SU TIPOLOGÍA DE UVA, SU ELABORACIÓN ES CASI 100% CHARDONAY, EN BOCA ES CREMOSO, TIENE UN ROSARIO CONTUNDENTE Y DE BURBUJA MEDIA, ADEMÁS NOS APARECEN AROMAS CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD, PIÑA POMELO, MEZCLADOS CON LOS AROMAS DEL CUIDADO APORTADO EN SU CRIANZA.

ANNA DE CODORNIU BRUT NATURE

DE COLOR AMARILLO PAJIZO CLARO Y VIVAZ, CON TENUES REFLEJOS VERDES, AROMAS INCONFUNDIBLES APORTADOS POR LA CHARDONAY, CON Matices FLORALES, EN BOCA FRESCO, EQUILIBRADO Y ELEGANTE, ACIDEZ ADECUADA Y CARBÓNICO BIEN INTEGRADO.

PARXET BRUT NATURE

TONO MUY PÁLIDO CON REFLEJOS VERDES, BURBUJA MUY FINA Y PERSISTENTE CON TENDENCIA A FORMAR CORONA DE ESPUMA. NARIZ DELICADA Y PERSONALIZADA EN LA QUE LA PANSA BLANCA CARACTERIZA SU SELLO DE ALELLA. EN BOCA ES FRESCO, LIGERO, EQUILIBRADO Y MUY SECO, NO SIENDO AGRESIVO.

SANGRIAS

SANGRIA DE VINO

SANGRIA DE CAVA