



Parellada + ...



# BLANC DE BLANCS



**Tipo de vino:** Brut Nature

**Denominación de origen:** CAVA

**Variedad:** Macabeo 33%, Xarel·lo 33% y Parellada 33%.

**Grado alcohólico:** 11,8% Vol.

**Crianza:** 12 meses

**Presión en botella:** 5,2 atmósferas.

**Producción:** Limitada.

## **Nota de cata**

*Aspecto Visual:*

Color amarillo paja con tonos dorados, de burbuja abundante de tamaño medio fino con buen desprendimiento. Corona bien marcada.

*Aspecto Olfativo:*

En nariz es limpio, con buena potencia. Aromas a crianza

*Aspecto Gustativo:*

Muy buena presencia en boca, carbónico bien estructurado, enérgico, elegante tono dulce, suave y con persistencia. Gracias al buen equilibrio de aromas que predominan en nuestro paladar.

Blanc de blancs, es el resultado del delicado cuidado que reciben nuestras viñas durante su recogida y su posterior crianza.

## **Recomendación de consumo**

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.

Chardonnay + ...



# MILLÉSIMÉ



**Tipo de vino:** Millésimé

**Denominación de origen:** CAVA

**Varietalidad:** Macabeo 30%, Parellada 30%, Xarel·lo 30% y Chardonnay 10%.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol.

**Crianza:** mínima de 34 meses

**Presión en botella:** 4'2 atmósferas.

**Elaboración:** Método tradicional.

**Producción:** Limitada.

## Nota de cata

### *Aspecto visual*

Color brillante, amarillo paja con destellos dorados, de burbuja fina.

### *Aspecto olfativo*

En nariz es limpio, ofreciendo finos aromas de prolongada crianza, entremezclados con flores blancas y piña.

### *Aspecto Gustativo*

Bien equilibrado, definido y con cuerpo, con buena presencia de carbónico y grata marcada acidez, sabroso, suave y largo. Dominando tonos de crianza en botella.

Millésimé es un cava de gran visión, un cava especialmente elaborado para la gastronomía y como copa de noche.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.

Treat + ...



BRUT



ANTIGVA

BRUT ROSE

CAVA

750ml

11.5% vol

Reserva Antigua Consejo Regulador Español del Mediodía (R) by P.I. 2011 S. Tinto de San...

# BRUT ROSÉ



**Tipo de vino:** Brut Rosé

**Denominación de origen:** CAVA

**Variedad:** Trepat 60% y Monastrell 40%.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol.

**Crianza:** mínima de 12 meses.

**Elaboración:** Método tradicional

**Producción:** Limitada.

## Nota de cata

### *Aspecto Visual*

Color rosa salmón pálido con destellos brillantes, burbuja abundante formación de tamaño medio con desprendimiento constante y excelente mantenimiento de corona.

### *Aspecto Olfativo*

Aromas a frutas silvestres y tonos de crianza que sobresalen por encima de los aromas primarios. Limpio, potente y atractivo.

### *Aspecto Gustativo*

Bien dotado de sabores, con buena persistencia de carbónico.

Brut Rosé es un cava espontáneo, joven y radiante, elaborado especialmente para tomar como aperitivo, entre comidas y como copa de noche.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.

Xarel·lo + ...





# GRAND RESERVE



**Tipo de vino:** Grand Reserve

**Denominación de Origen:** CAVA

**Variedad:** Macabeo 20%, Xarel·lo 50% y Parellada 30%.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol.

**Crianza:** mínima de 46 meses

**Elaboración:** Método tradicional.

**Producción:** Limitada.

## Nota de cata

*Aspecto visual:*

Color amarillo pajizo con tonos dorados, limpio y brillante. De burbuja fina, abundante y con desprendimiento vertical, formando una corona bien definida.

*Aspecto olfativo:*

En nariz es prolongado, potente y distinguido.

Con carácter evolucionado de crianza, limpio y atractivo.

*Aspecto Gustativo:*

Equilibrado, agradable e intenso, armonioso con matices de larga crianza, buena persistencia de carbónico con amplia estructura en la boca, sobresaliendo su suavidad y delicadeza.

Grand Reserve, es el principio de una larga trayectoria en los nuevos cava de nuestra bodega, por su gran complejidad es idóneo para realzar platos elaborados, carnes y pescados. Sobresaliente al ir acompañado de mariscos.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 8°C.



ANTIGVA

[www.antigvacava.com](http://www.antigvacava.com)