

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 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