

LA CAPELLA

Cava de un precioso color dorado que refleja sus largos años de crianza. Su efervescencia constante llena la copa de rosarios de pequeñísimas burbujas que, al alcanzar la superficie, configuran una corona estable.

Su aroma es profundo, complejo y sorprendente. Intensas notas de frutas de hueso (melocotón, albaricoque, níspero) coexisten con aromas de brioche y mantequilla. Poco a poco, a medida que el cava se va abriendo, aparece un tenue fondo de nueces y de curry, así como el ligero toque de distinción que proporciona el aroma de tostados propio de los grandes vinos espumosos.

En boca, su agradable y persistente efervescencia acaricia el paladar llenándolo de sensaciones gratas. Extremadamente untuoso y estructurado se muestra sorprendentemente fresco dada su edad. Su persistencia es notable y nos deja recuerdos de albaricoques secos (orejones), nueces y repostería fina.



Tipo

D.O. Cava Paraje Calificado
Brut Nature



Tipo de suelo

Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades

Xarel-lo



Portainjerto

110 Richter



Densidad de plantación

2500 pies por ha



Conducción

Vaso



Crianza

108 meses de
media en botella



Graduación

12,0 %



Temperatura de servicio

7-8 °C

