

NECTAR BLANC

Elaborat amb les primeres qualitats del most dels raïms seleccionats de les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada, a les vinyes conreades en les propietats més qualificades de l'Alt Penedès.

El seu expressiu color groc daurat i els persistents cordons de fines bombolles que emanen des del fons de la copa, ens revelen immediatament els anys de pacient criança que ha tingut aquest superb i particular cava.

La seva aroma és intensa, profunda i plena de matisos. Inicialment ens evoca notes de fruites d'os i delicades flors blanques. A poc a poc, apareixen aromes de mel, de pastisseria fina i un fons lleugerament ensucrat.

En boca s'exhibeix com un cava diferent. El seu alt contingut en sucres li confereix una cremositat enorme, mentre que la seva equilibrada acidesa i la seva efervescència suau, li atorguen un paladar llaminer i refrescant alhora. La seva riquesa aromàtica omple els sentits convertint aquest cava inusual en el company ideal per a aperitius i postres.



Tipus

D.O. Cava
Reserva Dolç



Tipus de sòl

Franc-argilós-calcari



Varietats

Macabeu, Xarel·lo
i parellada



Portaempelt

110 Richter i 1003 Pausen



Densitat de plantació

2500 i 3500 peus per ha



Conducció

Vas i Cordon Royat



Criança

24 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C