

NECTAR BLANC

Elaborado con las primeras calidades del mosto de uvas seleccionadas, de las variedades Macabeu, Xarel·lo y Parellada, en las viñas cultivadas en las propiedades más cualificadas del Alt Penedés.

Su expresivo color amarillo dorado y los persistentes collares de finas burbujas que emanan desde el fondo de la copa, nos revelan de inmediato los años de paciente crianza que ha vivido este soberbio y particular cava.

Su aroma es intenso, profundo y lleno de matices. Inicialmente nos evoca notas de frutas de hueso y delicadas flores blancas. Poco a poco, aparecen aromas de miel, de pastelería fina y un fondo ligeramente almibarado.

En boca se exhibe como un cava diferente. Su alto contenido en azúcares le confiere una cremosidad enorme mientras que su equilibrada acidez y su efervescencia suave le otorgan un paladar goloso y refrescante a la vez. Su riqueza aromática inunda los sentidos convirtiendo este cava inusual en el compañero ideal para aperitivos y postres, o tiempo, dejándonos un grato recuerdo.



Tipo

D.O. Cava
Reserva Dulce



Tipo de suelo

Franco-arcilloso-calcáreo



Variedades

Macabeu, Xarel·lo
y Parellada



Portainjerto

110 Richter y 1003 Pausen



Densidad de plantación

2500 y 3500 pies por ha



Conducción

Vaso y Cordon Royat



Crianza

24 meses de
media en botella



Graduación

12,5 %



Temperatura de servicio

7-8 °C