

CINTA PÚRPURA BRUT*

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 color és groc daurat, sobre el qual destaquen les seves fines i efervescents bombolles, que s'eleven de forma compassada, formant bonics cordons que conformen una corona estable.

La seva aroma és plaent i intensa. Al principi ens evoca clares notes de fruites carneses i un lleuger fons floral. Al cap d'un curt temps, la seva complexitat creix i apareixen lleugeres notes de pa torrat.

En boca es mostra summament agradable. La seva efervescència és vibrant i amable, el que unit a la seva equilibrada acidesa, confereix a aquest cava una agradable cremositat i frescor.

Dotat d'una gran persistència, la seva aroma roman en el paladar llarg temps, deixant-nos un grat record.

* Disponible també en Reserva Semi-Sec.



Tipus
D.O. Cava
Reserva Brut



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