





**Tipo de vino:** Brut Nature

**Denominación de Origen:** CAVA

**Variedad:** Macabeo 20%, Xarel·lo 50% y Parellada 30%.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol.

**Crianza:** mínima de 46 meses en rima.

**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.