

# BRUT NATURE GRAN RESERVA RESERVA DE LA PROPIETAT



**VARIETADES:** Xarel·lo (70%), Macabeo (20%) y Parellada (10%).

**AZÚCARES:** residuales.

**CRIANZA:** de 38 a 50 meses.

**GRADUACIÓN:** 12 % vol.

El **Reserva de la Propietat** es un cava elaborado a partir de una cuidadosa selección de la tres variedades de uva tradicionales del Penedès: el Xarel·lo procedente del pago "Les Cerveres" (40 años); el Macabeo, elegido del viñedo "Les Alzines" (50 años), y de una excelente Parellada de una finca del Pla de Manlleu.

Durante la vendimia, hacemos una primera selección de la mejor uva en el mismo viñedo y, después, terminamos de escoger las mejores uvas en la mesa de selección. Sólo utilizamos el mosto flor de la primera prensada para elaborar vinos procedentes de cada variedad, antes de hacer el "coupage". Un 5 % de Xarel·lo es fermentado en barrica de roble francés. Se obtiene de esta forma un vino base de alta calidad, el cual mediante una crianza larga en botella permite conseguir un gran cava en su máxima expresión.

## NOTA DE CATA:

**COLOR:** Color amarillo pajizo, con reflejos dorados, cristalino, con rosario de burbujas finas y constantes.

**AROMA:** Intensidad aromática alta. Resaltan, inicialmente, los aromas a fruta blanca y piña que se mezclan con notas frescas balsámicas. Finalmente, sobresalen notas de bollería que le otorgan una intensa complejidad aromática.

**BOCA:** La entrada en boca es suave, con el carbónico bien integrado, amplio y fresco. Se reencuentran los aromas de fruta tropical, con referencias balsámicas y notas puntuales de frutos secos. Se trata de un cava redondo con volumen y de final largo, cremoso y persistente.

