



# Cava Capçanes Brut Reserva

---

## D.O. CAVA

**VARIETATS:** 50% Macabeu  
25% Xarel·lo  
25% Parellada

## VINIFICACIÓ

Primera fermentació a temperatura controlada en tines d'acer inoxidable.

Escumós fet a través del mètode tradicional.

## Envelliment

Brut Reserva que roman 24 mesos sobre les lles.

## Producció Total

Aproximadament 24.000 ampolles (75cl.)

## Anàlisi

11.5 % vol. Alcohol  
5,3 g/l àcid (tartàric)  
9 g/l sucre residual

## NOTA DE TAST

De color groc palla amb reflexes daurats. Aroma a poma verda i a cítrics amb un toc de fonoll i fruits secs. En boca és elegant, fresc, lleuger i molt seductor.

## MARIDATGE

Aquest cava és perfecte per acompanyar amanides, arrossos, taules d'embotit, peix, marisc i tot tipus de postres.

