



# Cava Capçanes Brut Reserva

---

## D.O. CAVA

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

## VINIFICACIÓN

Primera fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.

Espumoso hecho a través del método tradicional.

## Envejecimiento

Brut Reserva que permanece 24 meses sobre las lías.

## Producción total

Aproximadamente 24.000 botellas (75cl.)

## Análisis

11.5 % vol. Alcohol

5,3 g/l acidez (tartárica)

9 g/l azúcar residual

## NOTA DE CATA

De color amarillo paja con reflejos dorados. Aromas de manzana verde y cítricos con un toque de hinojo y frutos secos. En boca es elegante, fresco, ligero y muy seductor.

## MARIDAJE

Este cava es perfecto para acompañar ensaladas, arroces, tablas de embutido, pescado, marisco y cualquier tipo de postre.

