

## Reserva Cuvée Especial



ORIGEN: CAVA  
VARIEDAD: Macabeo y xarel·lo  
GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

### ELABORACIÓN:

Crianza mínima de 24 meses.

Elaborado a partir de viñas de 40 años de macabeo, cosechadas a mano. Se hizo una breve maceración pelicular a baja temperatura.

1ª Fermentación: 13 °C en depósitos de acero inoxidable.

2ª Fermentación: Temperatura natural y constante de 13 °C en las cavas subterráneas.

### CATA:

**COLOR:** Color amarillo pajizo brillante con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento vertical y regular. Forma buena corona.

**AROMA:** Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondo frutal, con notas especiadas.

**SABOR:** Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un logrado equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales y exóticos bien armonizados, que recuerdan a las manzanas frescas.

**MARIDAJE:** Aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o en la gris, Peces y Mariscos, Viandas Blancas guisadas o asadas.

