

Cava

Brut

Notas de cata/Tasting notes

Color amarillo pálido con reflejos verdes y burbujas finas. Toques aromáticos de fruta (manzana y cítricos), con notas de pan y pastelería. En boca, el cava posee un dióxido de carbono bien integrado y vivo, con leves aromas de repostería, además de ser fresco y bien equilibrado.

Pale yellow color with green highlights and fine bubbles. Aromatic hints of fruit (apple and citrus), with notes of bread and pastries. On the palate, the cava possesses well integrated and lively carbon dioxide with faint baking aromas and is fresh and well balanced.

Viñedos/Vineyards

Edad promedio de 25 años, zona de Vega del Magro.

25 years average age, Vega del Magro area.

Cosecha/Harvest:

Selección en los viñedos y vendimia manual nocturna a principios de septiembre.

Sorting in the vineyards and hand harvesting at night, in early September.

Vinificación/Winemaking

Las uvas se enfrían a 10°C y se prensan neumáticamente, utilizando solo el mosto de primera extracción (rendimiento del 66%). Desfangado en frío sin agentes clarificantes. Fermentación controlada a 16°-18°C.

The grapes are cooled at 10°C ready to be pneumatically pressed using only the first run juice (66% yield). Cold decanting-cleaning without clarifying agents. Controlled fermentation at 16°-18°C.

Embotellado/Bottling

Después de mezclar los diferentes vinos, comenzamos el embotellado en los primeros meses del año. La segunda fermentación y crianza se llevan a cabo en nuestras bodegas a 16°C.

After blending together the different wines, we start bottling in the first few months of the year. Second fermentation and aging take place in our cellars at 16°C.

 Uva/Grape:
Macabeo

 Tipo de cava/Type of cava:
Brut

 Envejecimiento/Ageing:
10 meses sobre lías.
10 months on lees.

 Alcohol:
12% by Vol.

 Analítica/Analytics:
Acidez Total/Total Acidity: 6,6 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,20 g/L

 Azúcares/Sugar: 7,4 g/L



8LEGENDS

