



CASTELL DEL REMEI
CELLER 1780 HISTÒRIC

LA CUVÉE

Reserva
Brut Nature

La Cuvée Reserva de Castell del Remei és un fi i elegant cava ideal per acompanyar els moments especials.

Acurada selecció de vins, als qual no s'afegeix sucre per aconseguir un Brut Nature i als que es dona una llarga criança per obtenir la fina bombolla d'un Reserva.

Tipus de vi: Cava Brut Nature Reserva

Varietats: Xarel·lo, Macabeu i Parellada.

Procedència del raïm: Selecció de vinyes emparades per la DO Cava.

Criança: Reserva. Mínim 15 mesos a temperatura constant de 18 °C.

Producció: 25.000 botelles de 75 cl.

Alcohol: 11,35% Vol.

Presentació:

Ampolla: Cava estandard 75 cl.

Tancament: Tap de suro amb morrió.

Caixa: De cartró de 6 ampolles.

Nota de tast:

Color groc molt pà·lid amb reflexos verds, amb un fi rosari de petites i persistents bombolles que formen una marcada corona, com correspon a la seva artesanal i pausada elaboració.

Intens aroma elegant i net, records afruitats de poma verda i cítrics amb un fons molt agradable d'engruna de pa, fruites seques i làctics degut a la segona fermentació en ampolla.

En boca té un gran equilibri entre el grau d'alcohòlic i l'acidesa, a més del component gras de les lies de la criança que li aporten amplitud i agradable persistència.

Plaques:

Incorpora sèrie de sis plaques per a col·leccionistes.

