



100 % PANSA BLANCA

VI ESCUMÓS DE QUALITAT

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Denominació d'Origen Alella
(DO Alella) Catalunya, Espanya

Denominación de Origen Alella
(DO Alella) Cataluña, España

• Tipus de vi

Cava Brut Nature

Varietats: Pansa blanca (100%)

Fermentació: Mètode tradicional (Champenoise) de segona fermentació a l'ampolla (9 mesos de criança en rima).

Alcohol: 12 %

• Vinyes

Edat: 12 anys

Sòl: Sauló

Localització: Sant Fost de Campsentelles, (Vallès Oriental).

• Presentació

Ampolla de 75 cl.

6 ampolles per caixa

Producció: 5.000 ampolles

• Recomanacions de servei

Temperatura: 5 - 7 °C

Maridatge: Aperitius, amanides, arrossos, marisc, peixos, carns, postres.

• Tipo de vino

Cava Brut Nature

Varietades: Pansa blanca (100%)

Fermentación: Método tradicional (Champenoise) de segunda fermentación en botella (9 meses de crianza en rima).

Alcohol: 12 %

• Viñas

Edad: 12 años

Suelo: Sablón

Localización: Sant Fost de Campsentelles (Vallès Oriental).

• Presentación

Botella de 75 cl.

Cajas de 6 botellas

Producción: 5.000 botellas

• Recomendaciones de servicio

Temperatura: 5 - 7 °C

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, arroces, mariscos, pescados, carnes, postres.



Serralada de Marina

QUALITY SPARKLING WINE

Designation of Origin Alella
(DO Alella) Catalonia, Spain

• Type of wine

Brut Nature Cava

Varieties: Traditional Method (Champenoise) Second fermentation in the bottle (9 months aged in stacks).

Alcohol: 12 %

• Vineyards

Age: 12 years

Soil: Coarse sand

Location: Sant Fost de Campsentelles (Vallès Oriental).

• Presentation

Bottle 75 cl.

Cases of 6 bottles

Production: 5.000 bottles

• Serving Recommendations

Temperature: 5 - 7 °C

Wine pairing: Appetizers, salads, rice, seafood, fish, meat, desserts.

Nota de Tast

Vista: Color groc palla pàl·lid, amb formació de rosari de bombolla fina constant i persistent corona.

Olfacte: Aromes que recorden les notes de criança (pa sec torrat, brioix, llevat) amb fons de fruita madura (plàtan, préssec blanc), pell de taronja i predomini de notes minerals (algues, salobre).

Gust: PRodó i sedós en boca, amb carbònic mitjanament integrat, on la sequedat en sucres queda compensada pel seu to cremós. Fruitat i final lleugerament amarg.

Nota de Cata

Vista: Color amarillo paja pálido. Forma un rosario de burbuja fina constante y una corona persistente.

Olfato: Aromas que recuerdan las notas de crianza (pan seco tostado, brioche, levadura) con fondo de fruta madura (plátano, melocotón blanco), piel de naranja y predominio de notas minerales (algas, salobre).

Gusto: Redondo y sedoso en boca, con carbónico medianamente integrado. La sequedad en azúcares queda compensada por su tono cremoso. Afruitado y ligeramente amargo.

Tasting Notes

Appearance: Pale straw yellow. Forms a continuous string of fine bubbles and a persistent crown.

Aroma: Aromas reminiscent of aging notes (dry toast, brioche, yeast) with a background of ripe fruit (banana, white peach), orange peel and prevalence of minerals (algae, salt).

Taste: Round and silky to the palate, with medium integrated carbonic. The dryness in the sugars is balanced by its creamy tones. Fruity and slightly bitter.

