

CINTA PÚRPURA BRUT*

Elaborado con las primeras calidades del mosto de uvas seleccionadas, de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada, en las viñas cultivadas en las propiedades más cualificadas del Alt Penedès.

Su color es amarillo dorado, sobre el que destacan sus finas y efervescentes burbujas, que se elevan de forma acompasada, formando hermosos cordones que conforman una corona estable.

Su aroma es placentero e intenso. Al principio nos evoca claras notas de frutas carnosas y un ligero fondo floral. Al cabo de un corto tiempo, su complejidad crece y aparecen ligeras notas de pan tostado.

En boca se muestra sumamente agradable. Su efervescencia es vibrante y amable, lo que, unido a su equilibrada acidez, confiere a este cava una agradable cremosidad y frescura.

Dotado de una gran persistencia, su aroma permanece en el paladar largo tiempo, dejándonos un grato recuerdo.

* Disponible también en Reserva Semi-seco.



Tipo

D.O. Cava
Reserva / Brut



Graduación

12 %



Crianza

24 meses de
media en botella



Variedades

Macabeu
Xarel·lo
Parellada



Servicio

7-8 °C

CINTA PÚRPURA BRUT*

Elaborat amb les primeres qualitats del most dels raïms seleccionats, de les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada, a les vinyes conreades en les propietats més qualificades de l'Alt Penedès.

El seu color és groc daurat, sobre el qual destaquen les seves fines i efervescentes bombolles, que s'elevan de forma acompanyada, formant bonics cordons que conformen una corona estable.

La seva aroma és plaent i intensa. Al principi ens evoca clares notes de fruites carneses i un lleuger fons floral. Al cap d'un curt temps, la seva complexitat creix i apareixen lleugeres notes de pa torrat.

En boca es mostra summament agradable. La seva efervescència és vibrant i amable, el que unit a la seva equilibrada acidesa, confereix a aquest cava una agradable cremositat i frescor.

Dotat d'una gran persistència, la seva aroma roman en el paladar llarg temps, deixant-nos un grat record.

* Disponible també en Reserva Semi-sec.



Tipus

D.O. Cava
Reserva / Brut



Graduació

12 %



Criança

24 mesos de
mitjana en ampolla



Varietats

Macabeu
Xarel·lo
Parellada



Servei

7-8 °C

CINTA PÚRPURA BRUT★

This cava is made with the must from selected Macabeu, Xarel·lo and Parellada grapes from vineyards in the best classified estates in the Alt Penedès.

It is a golden yellow colour and its fine, effervescent bubbles rise rhythmically, forming pretty streams that create a stable crown.

Its aroma is pleasant and intense. Initially, the nose evokes clear notes of fleshy fruit and a slightly floral background. After a short time, its complexity increases and slight notes of toast appear.

Its texture in the mouth is very pleasant. Its effervescence is vibrant and friendly, and this, combined with its balanced acidity, gives this cava a lovely creaminess and fresh quality.

Its persistent aroma lingers in the palate for a long time, leaving a lovely memory.

★ Also available in Reserva, Semi-Dry.



Type

D.O. Cava
Reserva / Brut



Graduation

12 %



Ageing

Average of
24 months in bottle



Grape Varieties

Macabeu
Xarel·lo
Parellada



Serving

7-8 °C