

Can Xa

BRUT ~ CAVA



Características

Variedad: Xarello, Macabeo, Parellada

Región: D.O. Cava

Viticultura: Viticultura sostenible, cultivo en espaldera, viñas de entre 20-40 años sobre suelos arcillosos.

Elaboración: por el método champenoise o tradicional. Segunda fermentación en botella y crianza de 12 meses sobre lías antes del degüelle.

Notas de cata

Color amarillo pálido con burbuja fina y homogénea. En nariz es muy vivo, con notas cítricas y una leve sensación de levaduras y frutos secos. En boca, la burbuja está muy bien integrada y no resulta nada agresiva. Es tremendamente fresco, con una impresión final de dulcedumbre que deja un posgusto medio muy afrutado.

Maridaje

Es perfecto para el aperitivo; también con pescados sabrosos, ensaladas, pastas y arroces así como una gran variedad de quesos de pasta blanda y azules. Recomendado también para sabores agrídulces y comida oriental o picante.

Can Xa

BRUT NATURE ~ CAVA



Características

Variedad: Xarello, Macabeo, Parellada

Región: D.O. Cava

Viticultura: Viticultura sostenible, cultivo en espaldera, viñas de entre 20-40 años sobre suelos arcillosos.

Elaboración: por el método champenoise o tradicional. Segunda fermentación en botella y crianza de 12 meses sobre lías antes del degüelle.

Notas de cata

Color amarillo pálido con burbuja fina y homogénea. En nariz es muy vivo, con notas cítricas y una leve sensación de levaduras y frutos secos. En boca, la burbuja está muy bien integrada y no resulta nada agresiva. Es brillante y tremendamente fresco con una impresión final de alegría y vivacidad.

Maridaje

Es perfecto para el aperitivo; también con pescados y todo tipo de mariscos. Muy adecuado, para preparaciones con ensaladas, pastas y arroces así como una gran variedad de quesos de pasta blanda y azules. Recomendado también para sabores agrídulces y comida oriental o picante.

Can Xa

BRUT ~ CAVA



Características

Variedad: Pinot Noir

Región: D.O. Cava

Viticultura: Viticultura sostenible, cultivo en espaldera, viñas de entre 20-40 años sobre suelos arcillosos.

Elaboración: por el método champenoise o tradicional. Segunda fermentación en botella y crianza de 12 meses sobre lías antes del degüelle.

Notas de cata

Color rosa frambuesa, con burbuja fina y homogénea. En nariz es muy limpio, con recuerdos de frutas rojas y los aromas de panadería. En boca, la burbuja está muy bien integrada, cosquilleante. Con una impresión de fruta roja muy agradable, es tremendamente fresco y deja un posgusto ligero y muy agradable.

Maridaje

Es perfecto para el aperitivo; también con pescados, arroces y pastas bien condimentados, incluso con comida picante. También resulta muy adecuado con una gran variedad de quesos de pasta blanda y azules.