

# CANXA BRUT

---

About the Project Can Xa is the **nickname of our family** in their hometown of Barcelona. As a tribute to them, we have created this cava, trying to express the essence of this Mediterranean region: intense, fresh, aromatic, lively and vibrant... Made to enjoy. With a clear Mediterranean influence, Penedes has a long tradition on sparkling elaborated by the traditional or champenois method. Thanks to the soft Mediterranean climate and clay soils, the grape has the optimum conditions of maturity and brings the acidity necessary to maintain the fresh taste of our cavas.

Can Xa es el apodo de nuestra familia en su ciudad natal de Barcelona. Como homenaje a ellos hemos creado este cava, intentando expresar la esencia de esta región junto al Mediterráneo: intensa, fresca, aromática, vivaz y vibrante... Hecho para disfrutar. De influencia mediterránea, el Penedés tiene una larga tradición en espumosos elaborados por el método tradicional o champenois. Gracias al suave clima mediterráneo y a los suelos arcillosos, la uva tiene las condiciones óptimas de maduración y aporta la acidez necesaria para mantener el sabor fresco de nuestros cavas.

---

**Grape variety | Variedad:** Xarello, Macabeo, Parellada.

**Soils | Suelos:** clayey soils. | Suelos arcillosos.

**Appellation | Denominación de Origen:** D.O. Cava

**Winemaking process | Elaboración:** by the champenoise or traditional method. Second fermentation in the bottle and aged for 12 months on lees before disgorgement. | Método champenoise o método tradicional. La segunda fermentación es en botella y la crinza es de 12 meses antes del degüelle.

**Dosage | Dosage:** 8 g/l.

**Tasting notes | Notas de cata:** pale yellow color, fine and homogeneous bubbles; citrus notes, together with orange peel and bakery. Fresh and vibrant in the mouth with a light sweet aftertaste of fruits. | Color amarillo pálido, burbuja fina y homogénea; notas cítricas, junto con piel de naranja y panadería. Fresco y vibrante en boca con un ligero retrogusto dulzón de frutas.

**Pairing | Gastronomía:** appetizers; also with tasty fish, salads, pasta and rice as well as a variety of soft and blue cheese. Also recommended for sweet and sour flavors and oriental or spicy food.

Aperitivos; también con sabrosos pescados, ensaladas, pastas y arroces así como una variedad de quesos tiernos y azules. También recomendado para sabores agridulces y comida oriental o picante. con platos asiáticos.

