

CAN XA RESERVA

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: 3 g/l.

Tasting notes | Notas de cata: bright golden color with greenish hints. Fine bubbles leading to an enduring corona. Its primary nose is floral followed by a light taste of citrus fruits with the yeasty note of fresh baked bread. Well integrated bubbles, in the mouth, its acidity stands out with a bitter finish that adds strength and complexity. | Color dorado brillante con reflejos verdosos. Finas burbujas que conducen a una corona duradera. Su nariz principal es floral seguida de un ligero sabor a frutas cítricas con una nota de levadura del pan recién horneado. Burbujas bien integradas, en boca destaca su acidez con un final amargo que aporta fuerza y complejidad.

Pairing | Gastronomía: appetizer; also with fish and all kinds of seafood, white meats and small game. Ideal to accompany seafood paellas, fresh pasta and baked cuisine | Aperitivo; también con pescados y todo tipo de mariscos, carnes blancas y caza menor. Ideal para acompañar paellas de marisco, pasta fresca y cocina al horno.

