

THANA RESERVA

The name THANA originates from the fusion of Ruth and Ana, symbolizing the essence of this cava: the harmony born from unity. In oenology, the principle of assemblage is fundamental: each grape variety contributes a different character — freshness, structure, aroma, balance — and when combined, they create a wine greater than the sum of its parts. THANA is not merely a name: it is a concept, a declaration of identity that mirrors the philosophy behind this sparkling wine.

El nombre THANA surge de la fusión de Ruth y Ana, simbolizando la esencia de este cava: la armonía que nace de la unidad. En enología, el principio de ensamblaje es fundamental: cada variedad de uva aporta un carácter diferente (frescura, estructura, aroma, equilibrio) y, cuando se combinan, crean un vino mayor que la suma de sus partes. THANA no es sólo un nombre: es un concepto, una declaración de identidad que refleja la filosofía detrás de este espumoso.

Grape variety | Variedad: Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

Soils | Suelos: clayey soils | suelos arcillosos.

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

Residual sugar | Azúcar residual: 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 citric fruits with the yeasty note of fresh baked bread. The acidity stands out with a bitter finish that adds strength and complexity. Long aftertaste that reminds us of white fruits like grapefruit | 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. Buena acidez con un final amargo que le aporta fuerza y complejidad. Postgusto largo que nos recuerda a frutas blancas como el pomelo.

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, pastas frescas y cocina al horno.

