

THANA BRUT

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: Xarello, 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: 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 regusto dulzón a 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 agri dulces y comida oriental o picante.

