



GRIMAU

Reserva familiar



Información sobre el cava:

Denominación de Origen: Cava.

Varietades de uva: Este gran cava ha sido elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas. Tan solo los vinos procedentes de las variedades Chardonnay, Xarel.lo, Macabeo y Parellada seran aptos para obtener un excelente vino con doble encanto, el cava Reserva Familiar.

Crianza: Tras una estricta y delicada selección de las mejores uvas de nuestras viñas, realizamos la vendimia de este cava. La presión aplicada a las uvas fue baja y se obtuvo el primer mosto que dedicamos a la elaboración de este cava. Posteriormente se realizó la primera fermentación durante 20 días a una temperatura constante de 15° en depósitos de acero inoxidable. Después de esta primera fermentación, se hizo el tiraje, embotellando 15.000 botellas a mano que pasaron a la profundidad de nuestra cava donde han realizado la segunda fermentación en la propia botella y en la que se han criado por un espacio de tiempo superior a los 3 años.

Ficha de degustación:

Color: Amarillo pálido brillante con reflejos paja, desprende burbuja fina y tiene una corona persistente.

Aroma: Muy aromático, aromas mezclados de notas tostadas fruto de la evolución en contacto con las levaduras y frutales derivados de la presencia de las variedades con la que se elaboró.

Gusto: Buen paso de boca suave y elegante, es potente con cuerpo y consistencia. Su larga crianza le proporciona un sabor delicado y una excelente acidez, manteniendo la frescura que lo hace un cava muy personal y distinguido.

Gastronomía:

Es un cava que por su delicado bouquet marida muy bien tanto en platos de caza como con mariscos, pastas y arroces. Servir entre 5 ° y 7 °.



CAVAS



Gran reserva

Reserva familiar

Trecadis

Trecadis rosat

Brut nature

Brut

Semi-sec