

GRAN BUQUE

CAVA_ RESERVA_



NOTAS DE CATA / TASTING NOTE

Para elaborar este vino se escogieron los mejores vinos blancos de las variedades Macabeo, Parellada. Las botellas han permanecido en nuestras cavas en una estricta oscuridad hasta la fecha.

Color amarillo dorado , brillante y limpio. Con burbuja abundante , de pequeño tamaño, de desprendimiento vertical y regular, formando corona. Nariz elegante y fina con aromas nítidos y de buena intensidad. Equilibrado con un bouquet seco y fresco. En boca buena estructura, con sensaciones francas; final agradable y persistente.

The best white wines of the Macabeo and Parellada varieties were chosen to make this wine. The bottles have remained in our cellars in strict darkness until now.

Golden yellow colour, bright and clean. With abundant bubbles, of small size, of vertical and regular detachment, forming a crown. Elegant and fine nose with clear aromas and good intensity. Balanced with a dry and fresh bouquet. Good structure in the mouth, with frank sensations; pleasant and persistent finish.



UVA / GRAPE VARIETY

Macabeo - Parellada



Tª de consumo /
 serving temp.: 8 - 10 °C



ALCOHOL: 11.5 % Vol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / DESIGNATION OF ORIGIN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA

LOGÍSTICA / LOGISTIC



TIPO DE BOTELLA / TYPE OF BOTTLE	UD. CAJA / UNITS . BOX
CAVA	12
CAPACIDAD / CAPACITY	MEDIDA CAJA / MEASUREMENTS
750 ml	359x272x330 mm
PESO / GROSS WEIGHT	PESO / BOX WEIGHT
800 gr	18,84 Kg
MEDIDA BOTELLA / MEASUREMENTS	CAJAS POR PALET / CASES PER PALLET
300 mm	40

