Vintage

Variedades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

Nota de cata: El cava Vintage presenta tonalidad pálida con matices dorados y verdosos, formando un rosario delicado de burbujas finas. En nariz destacan aromas a sotobosque, cítricos y laurel con final de caramelo de naranja; en boca resulta redondo, elegante y con sutil toque de almendra.

Elaboración: El cava se elabora mimando las variedades autóctonas del Penedès. Se realiza una lenta segunda fermentación a baja temperatura y reposo sobre lías de más de año y medio, integrando Xarel·lo, Macabeo y Parellada para lograr armonía.

Varieties: *Xarel·lo, Macabeo, Parellada.*

Tasting notes: *This Vintage cava is pale in colour with golden and greenish hues, forming a delicate rosary of fine bubbles. On the nose it has aromas of undergrowth, citrus and laurel with a finish of orange candy; on the palate it is round, elegant and with a subtle hint of almond.*

Winemaking: *This cava is made using the local Penedès grape varieties. It undergoes a slow second fermentation at low temperature and rests on its lees for more than a year and a half, integrating Xarel·lo, Macabeo and Parellada to achieve harmony*