GUARDA SUPERIOR· RESERVA

SANT SADURNÍ D'ANOIA



Tipo de vino: Cava brut (con adición de licor de expedición en el degüelle: 4 gr de azúcar/litro).

Variedades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada, cultivadas en el corazón del Penedés. Elaborado con vino ecológico.

1ª fermentación: controlada a 13-15º, en depósito de acero inox.

2ª fermentación: en botella, en posición horizontal en la rima.

Crianza: Reserva Guarda Superior, 18 meses mínimo en botella, conviviendo con las lías.

Alcohol: 11,5% vol.

# VIÑAS

Edad: 30 años.

Localización: Comtats de Barcelona, Valls d'Anoia-Foix

(Barcelona).

#### CATA

Un cava artesanal, natural, fresco, fino, goloso y elegante. Vista: dorado suave con el carbónico perfectamente integrado debido a su larga crianza.

Nariz: gracias a la convivencia con las lías, excelente intensidad de aromas secundarios: tostados, frutos secos, crema y pastelería.

Boca: notas de manzana, pera, melocotón y piña, en su versión madura.

#### RECOMENDACIONES

Temperatura: 6°-8°.

Maridaje: aperitivos, arroces, marisco, pescado, foie, pastelería, chocolate.

Conservación: alejado de la luz (natural y artificial) y sin cambios bruscos de temperatura.

## RECONOCIMIENTOS

87 puntos, GUÍA PEÑÍN. 9,12/10, GUÍA DE VINOS DE CATALUNYA. BRONCE, GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA.

## DE INTERÉS

Este cava es un homenaje a las mujeres que aman su oficio y transmiten su energía y entusiasmo a quienes les rodean.

# **PRESENTACIÓN**

En caja de 6 y de 3 botellas de 75 cl.