



FERRÉ|Catasús

MARIA MIRALLES CAVA BRUT NATURE RESERVA

D.O. Cava

INFORMACIÓN

EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 30 a 50 años.

VARIEDADES

Macabeu, Xarel.lo, Parellada y Chardonnay.

VOL %

11,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

6-8 °C

ELABORACIÓN

Después de la vinificación de las variedades por separado, se realiza el cupaje y tiraje. La posterior crianza en botella es de un tiempo mínimo de 24 meses.

NOTA DE CATA

Color pajizo con ribetes dorados, carbónico muy bien integrado y formación de corona. En nariz es agradable, con notas de fruta blanca, recuerdos de pastelería, hinojo y chirimoya.

En boca es cremoso, destacando la fruta blanca y notas de bollería. Final persistente y fresco.





FERRÉ|Catasús

MARIA MIRALLES CAVA BRUT NATURE RESERVA

D.O. Cava

INFORMACIÓ

EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 30 a 50 anys.

VARIETATS

Macabeu, Xarel.lo, Parellada i Chardonnay.

VOL %

11.5 %

TEMPERATURA DE SERVEI

6-8°C

ELABORACIÓ

Després de la vinificació de les varietats per separat, es realitza el cupatge i tiratge. La posterior criança en ampolla és d'un temps mínim de 24 mesos.

NOTA DE TAST

Color groc palla amb rivets daurats, carbònic molt ben integrat i formació de corona. En nas és agradable, amb notes de fruita blanca, records de pastisseria, fonoll i xirimoia. En boca és cremós, destacant la fruita blanca i notes de pastisseria. Final persistent i fresc.



MARIA MIRALLES CAVA BRUT NATURE RESERVA

D.O. Cava

WINE INFORMATION

VINEYARD AGE

Vineyards from 30 to 50 years old.

GRAPE VARIETIES

Macabeu, Xarel.lo, Parellada and Chardonnay.

VOL %

11.5 %

SERVICE TEMPERATURE

6-8°C

WINEMAKING

Once to vinify separately, we do the coupage and triage, followed by a minimum of 24 months aging bottle.

TASTING NOTE

Pale yellow with gold reflections, very good integrated carbonic a crown very present. The nose is pleasant with notes of white fruit, pastry memories, fennel and custard.

The mouth step is creamy , where they leave notes of white fruit and pastries, with a fresh and persistent final.

