

# LA CAPELLA

Cava d'un preciós color daurat que reflecteix els seus llargs anys de criança. La seva efervescència constant omple la copa de rosaris de petitíssimes bombolles que, en arribar a la superfície, configuren una corona estable.

La seva aroma és profunda, complexa i sorprenent. Intenses notes de fruites d'os (préssec, albercoc, nespra,...) coexisteixen amb aromes de brioix i mantega. A poc a poc, a mesura que el cava es va obrint, apareix un tènue fons de nous i de curri, així com el lleuger toc de distinció que proporciona l'aroma de torrats propi dels grans vins escumosos.

En boca, la seva agradable i persistent efervescència acaricia el paladar omplint-lo de sensacions grates. Extremadament untuós i estructurat es mostra sorprenentment fresc donada la seva edat. La seva persistència és notable i ens deixa records d'albercocs secs (orellanes), nous i rebosteria fina.



## **Tipus**

D.O. Cava Paratge Qualificat  
Brut Nature



## **Tipus de sòl**

Franc-argilós-calcari



## **Varietats**

Xarel·lo



## **Portaempelt**

110 Richter



## **Densitat de plantació**

2500 peus per ha



## **Conducció**

Vas



## **Criança**

108 mesos de  
mitjana en ampolla



## **Graduació**

12.5 %



## **Temperatura de servei**

7-8 °C



# LA CAPELLA

Cava de un precioso color dorado que refleja sus largos años de crianza. Su efervescencia constante llena la copa de rosarios de pequeñísimas burbujas que, al alcanzar la superficie, configuran una corona estable.

Su aroma es profundo, complejo y sorprendente. Intensas notas de frutas de hueso (melocotón, albaricoque, níspero) coexisten con aromas de brioche y mantequilla. Poco a poco, a medida que el cava se va abriendo, aparece un tenue fondo de nueces y de curry, así como el ligero toque de distinción que proporciona el aroma de tostados propio de los grandes vinos espumosos.

En boca, su agradable y persistente efervescencia acaricia el paladar llenándolo de sensaciones gratas. Extremadamente untuoso y estructurado se muestra sorprendentemente fresco dada su edad. Su persistencia es notable y nos deja recuerdos de albaricoques secos (orejones), nueces y repostería fina.



## **Tipo**

D.O. Cava Paraje Calificado  
Brut Nature



## **Tipo de suelo**

Franco-arcilloso-calcáreo



## **Variedades**

Xarel-lo



## **Portainjerto**

110 Richter



## **Densidad de plantación**

2500 pies por ha



## **Conducción**

Vaso



## **Crianza**

108 meses de  
media en botella



## **Graduación**

12,0 %



## **Temperatura de servicio**

7-8 °C



# LA CAPELLA

A cava with a beautiful golden colour that reflects its ageing over the years. Its constant fizz fills the glass with strings of tiny bubbles which, on reaching the surface, form a stable crown.

It has a deep, complex, surprising aroma. Intense notes of stone fruits (peach, apricot, medlar, etc.) combine with aromas of brioche and butter. As the cava opens up, a faint background of walnuts and curry gradually appears, as well as the light touch of distinction provided by the toasted aroma so typical of great sparkling wines.

In the mouth, its pleasant, persistent fizz caresses the palate, filling it with agreeable sensations. Extremely smooth and structured, it is surprisingly fresh given its age. It has a notable aftertaste which brings to mind dried apricots, walnuts and fine pastries.



## **Type**

D. .O. Cava Paraje Calificado  
Brut Nature



## **Soil**

Loam-clay-limestone



## **Grape varieties**

Xarel-lo



## **Rootstock**

110 Richter



## **Yield**

2500 vines per hectare



## **Trilling**

Gobelet



## **Ageing**

Average of  
108 months in bottle



## **AVB**

12.0 %



## **Service**

7-8 °C

