

MARC DE CAVA

Les veremes de les vinyes de Xarel·lo i Parellada, conreades a les nostres propietats, són la base del nostre Marc.

Curosament fermentades les pells, protegides de l'oxidació i amb tota la seva riquesa en el most, són destil·lades posteriorment mitjançant el mètode Charentais de doble destil·lació, que permet seleccionar el cor, la part més pura del destil·lat.

Envellit durant 6 mesos en bótes de roure Limousin, aquest Marc ofereix tota la seva potència i riquesa, alhora que la finor i elegància reservades exclusivament als grans destil·lats.



Tipus
Destil·lat Sec



Varietats
Xarel·lo
Parellada



Graduació
42 %



Service
5 °C



MARC DE CAVA

Las vendimias de las viñas de Xarel·lo y Parellada, cultivadas en nuestras propiedades, son la base de nuestro Marc.

Cuidadosamente fermentadas las pieles, protegidas de la oxidación y con toda su riqueza en el mosto, son destiladas posteriormente mediante el método Charentais de doble destilación, que permite seleccionar el corazón, la parte más pura del destilado.

Envejecido en barricas de roble Limousin, este Marc de Cava ofrece toda su potencia y riqueza, al tiempo que la finura y elegancia reservadas exclusivamente a los grandes destilados.



Type
Destilado Seco



Grape varieties
Xarel·lo
Parellada



AVB
42 %



Service
5 °C



MARC DE CAVA

The Xarel·lo and Parellada grapes, harvested on our estates, constitute the basis of our Marc de Cava.

The skins are carefully fermented, protected from oxidation and, with all their richness in the must, they are then distilled using the Charentais double distillation method, which allows the heart - the purest part of the distillate - to be selected.

Aged for 6 months in Limousin oak barrels, this Marc offers the strength and richness, as well as the refinement and elegance, which are reserved exclusively for great distillates.



Type
Dry Distillate



Grape varieties
Xarel·lo
Parellada



AVB
12.5 %



Service
7-8 °C

