

# RESERVA DE LA FAMILIA

Elaborat principalment a partir del most flor de raïms Macabeu, Xarel·lo i Parellada, collits en les nostres propietats d'Espiells, Can Massana i La Cuscona.

Cava dotat d'un brillant i atractiu color daurat pà·lid. Les seves petitíssimes i abundants bombolles, ascendeixen formant nombrosos rosaris i una corona estable.

Profund, intens i elegant, ens evoca inicialment notes de fruites blanques madures. A poc a poc, la seva complexitat creix i apareixen les aromes pròpies d'una llarga criança. Records de pa torrat i un cert Fons cítric completen la seva distingida aroma.

La cremositat de la seva escuma s'integra perfectament en el paladar, fent que el seu pas per boca sigui simultàniament fresc, ample i suggestiu. Totes les aromes que es perceben en la copa s'exhibeixen en el seu llarg final.

**Juvé & Camps**



### **Tipus**

D.O. Cava Gran Reserva  
Brut Nature



### **Tipus de sòl**

Franc-argilós-calcari



### **Varietats**

Macabeu, Xarel·lo  
i parellada



### **Portaempelt**

110 Richter i 1003 Pausen



### **Densitat de plantació**

2500 i 3500 peus per ha



### **Conducció**

Vas i Cordon Royat



### **Criança**

36 mesos de  
mitjana en ampolla



### **Graduació**

12.0 %



### **Temperatura de servei**

7-8 °C



# RESERVA DE LA FAMILIA

Elaborado principalmente a partir del mosto flor de uvas Macabeo, Xarel·lo y Parellada cosechadas en nuestras propiedades de Espiells, Can Massana y La Cuscona.

Cava dotado de un brillante y atractivo color dorado pálido. Sus pequeñísimas y abundantes burbujas, ascienden formando numerosos rosarios y una corona estable.

Profundo, intenso y elegante, nos evoca inicialmente notas de frutas blancas maduras. Poco a poco, su complejidad crece y aparecen los aromas propios de una larga crianza. Recuerdos de pan tostado y un cierto fondo cítrico completan su distinguido aroma.

La cremosidad de su espuma se integra perfectamente en el paladar, haciendo que su paso por boca sea simultáneamente fresco, amplio y sugestivo. Todos los aromas que se perciben en la copa se exhiben en su largo final. y ideal per a aperitiu i postres.



### **Tipo**

D.O. Cava Gran Reserva  
Brut Nature



### **Tipo de suelo**

Franco-arcilloso-calcáreo



### **Variedades**

Macabeu, Xarel·lo  
y Parellada



### **Portainjerto**

110 Richter y 1003 Pausen



### **Densidad de plantación**

2500 y 3500 pies por ha



### **Conducción**

Vaso y Cordon Royat



### **Crianza**

36 meses de  
media en botella



### **Graduación**

12,5 %



### **Temperatura de servicio**

7-8 °C



# RESERVA DE LA FAMILIA

Reserva de la Família is made mainly from the free-run juice of Macabeu, Xarel·lo and Parellada grapes, harvested in our Espiells, Can Massana and La Cuscona estates.

It is an attractive, bright, pale gold cava. Its tiny, abundant bubbles rise up forming a large number of streams and a stable crown.

Deep, intense and elegant, initially it evokes notes of ripe white fruit. Its complexity gradually increases and the aromas typical of long ageing then appear. Hints of toast and a certain citrus background complete its distinguished aroma.

Its creamy mousse is perfectly integrated on the palate, making its texture in the mouth simultaneously fresh, rounded and evocative. All the aromas found in the glass are displayed in its long finish.



## **Type**

D.O. Cava Gran Reserva  
Brut Nature



## **Soil**

Loam-clay-limestone



## **Grape varieties**

Macabeu, Xarel·lo  
and Parellada



## **Rootstock**

110 Richter & 1003 Pausen



## **Yield**

2500 & 3500 vines per  
hectare



## **Trilling**

Gobelet & Cordon Royat



## **Ageing**

Average of 36  
months in bottle



## **AVB**

12.5 %



## **Service**

7-8 °C

