

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



Planting Density

2500 vines per hectare



Trilling

Gobelet



Ageing

Average of
108 months in bottle



AVB

12.0 %



Service

7-8 °C

