

NECTAR BLANC

Elaborat amb les primeres qualitats del most dels raïms seleccionats de les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada, a les vinyes conreades en les propietats més qualificades de l'Alt Penedès.

El seu expressiu color groc daurat i els persistents cordons de fines bombolles que emanen des del fons de la copa, ens revelen immediatament els anys de pacient criança que ha tingut aquest superb i particular cava.

La seva aroma és intensa, profunda i plena de matisos. Inicialment ens evoca notes de fruites d'os i delicades flors blanques. A poc a poc, apareixen aromes de mel, de pastisseria fina i un fons lleugerament ensucrat.

En boca s'exhibeix com un cava diferent. El seu alt contingut en sucres li confereix una cremositat enorme, mentre que la seva equilibrada acidesa i la seva efervescència suau, li atorguen un paladar llaminer i refrescant alhora. La seva riquesa aromàtica omple els sentits convertint aquest cava inusual en el company ideal per a aperitius i postres.



Tipus

D.O. Cava
Reserva Dolç



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

24 mesos de
mitjana en ampolla



Graduació

12.0 %



Temperatura de servei

7-8 °C

NECTAR BLANC

Elaborado con las primeras calidades del mosto de uvas seleccionadas, de las variedades Macabeu, Xarel·lo y Parellada, en las viñas cultivadas en las propiedades más cualificadas del Alt Penedés.

Su expresivo color amarillo dorado y los persistentes collares de finas burbujas que emanan desde el fondo de la copa, nos revelan de inmediato los años de paciente crianza que ha vivido este soberbio y particular cava.

Su aroma es intenso, profundo y lleno de matices. Inicialmente nos evoca notas de frutas de hueso y delicadas flores blancas. Poco a poco, aparecen aromas de miel, de pastelería fina y un fondo ligeramente almibarado.

En boca se exhibe como un cava diferente. Su alto contenido en azúcares le confiere una cremosidad enorme mientras que su equilibrada acidez y su efervescencia suave le otorgan un paladar goloso y refrescante a la vez. Su riqueza aromática inunda los sentidos convirtiendo este cava inusual en el compañero ideal para aperitivos y postres, o tiempo, dejándonos un grato recuerdo.



Tipo

D.O. Cava
Reserva Dulce



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

24 meses de
media en botella



Graduación

12,5 %



Temperatura de servicio

7-8 °C

NECTAR BLANC

This cava is made with the must from selected Macabeu, Xarel·lo and Parellada grapes from vineyards in the best classified estates in the Alt Penedès.

The expressive golden yellow colour and the persistent streams of fine bubbles are a characteristic of long and patient aging which are clearly present in this special sweet cava.

The aroma is intense, rich and full of nuances. Fruits like plums, cherries, mango and delicate white flower notes are evident from the start. Gradually, aromas of honey, fine pastry and a hint of sweetness appears.

On the palate it clearly shows off as a different cava. Thanks to its sugar content it coats the palate with a creamy texture combined with balanced acidity and effervescence. It has a tasty and refreshing palate. The aromatic richness makes this cava perfect for aperitifs and desserts.



Type
D. .O. Cava
Reserva Sweet



Soil
Loam-clay-limestone



Grape varieties
Macabeu, Xarel·lo
and Parellada



Rootstock
110 Richter & 1003 Pausen



Planting Density
2500 & 3500 vines per
hectare



Trilling
Gobelet & Cordon



Ageing
Average of 24
months in bottle



AVB
12.5 %



Service
7-8 °C