

# ESSENTIAL

Cava elaborat exclusivament amb raïms de la varietat Xarel·lo de les nostres vinyes d'Espiells i Can Rius. Després d'una seleccionada verema manual dels millors raïms, s'obté al celler el most flor. La posterior elaboració segueix el més rigorós Mètode Tradicional.

Dotat d'un color groc pàl·lid amb reflexos verds i grisos, la seva bombolla és fina i persistent.

La seva aroma subtil ens evoca el caràcter i la personalitat de la Xarel·lo, amb notes anisades (fonoll), de fruita blanca (pera) i d'herbes mediterrànies (romaní, farigola). En evolució apareixen records de llevat fi que li donen elegància i complexitat.

En boca demostra les virtuts d'aquesta noble varietat, ja que després d'una entrada amable, es descobreix un cava cremós, fresc, amb un pas de boca que ens retorna les sensacions de fruita madura apreciades al nas. La seva acidesa equilibrada ens acompanya un final llarg i vibrant.



## **Tipus**

D.O. Cava Reserva  
Brut



## **Tipus de sòl**

Franc-argilós-calcari



## **Varietats**

Xarel·lo



## **Portaempelt**

110 Richter



## **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



# ESSENTIAL

Cava elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Xarel·lo de nuestros viñedos de Espiells y Can Rius. Después de una cuidadosa vendimia manual de los mejores racimos, se obtiene en la bodega el mosto flor. La posterior elaboración sigue el más riguroso Método Tradicional.

Dotado de un color amarillo pálido con reflejos verdes y grisáceos, su burbuja es fina y persistente.

Su aroma sutil nos evoca el carácter y la personalidad de la Xarel·lo, con notas anisadas (hinojo), de fruta blanca (pera) y de hierbas mediterráneas (romero, tomillo). En evolución aparecen recuerdos de levadura fina que le dan elegancia y complejidad.

En boca demuestra las virtudes de esta noble variedad, ya que tras una entrada amable, se descubre un cava cremoso, fresco, con un paso de boca que nos devuelve las sensaciones de fruta madura apreciadas en nariz. Su acidez equilibrada nos acompaña a un final largo y vibrante.



## **Tipo**

D.O. Cava Reserva  
Brut



## **Tipo de suelo**

Franco-arcilloso-calcáreo



## **Variedades**

Xarel·lo



## **Portainjerto**

110 Richter



## **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



# ESSENTIAL

A cava made exclusively from the Xarel·lo grape variety from our Espiells and Can Rius vineyards. After a careful manual harvesting of the finest grapes, the first portion of must is obtained in the winery. The product is then made in strict adherence to the Traditional Method.

It is pale yellow with green and grey reflections and has fine, lasting bubbles.

Its subtle aroma brings to mind the character and personality of Xarel·lo, with aniseed (fennel), white fruit (pear) and Mediterranean herb (rosemary, thyme) notes. Fine yeasty traces that award it elegance and complexity can be appreciated in glass.

In mouth, it shows the virtues of this noble variety, as after a pleasant mouthfeel, a creamy, fresh cava is revealed with a palate that restores the sensations of ripe fruit appreciated on the nose. Its balanced acidity gives it a long, vibrant aftertaste.



**Type**  
D.O. Cava Reserva  
Brut



**Soil**  
Loam-clay-limestone



**Grape varieties**  
Xarel·lo



**Rootstock**  
110 Richter



**Planting Density**  
2500 & 3500 vines per  
hectare



**Trilling**  
Gobelet & Cordon



**Ageing**  
Average of 24  
months in bottle



**AVB**  
12.5 %



**Service**  
7-8 °C

