

## \* Juvé y Camps *Milesimé*<sup>12+</sup> Cava Reserva Brut 2006

CAVA RESERVA BRUT. D.O. CAVA (CATALUÑA, ESPAÑA)

Elaborado a partir del "mosto flor" de uvas 100% Chardonnay procedentes de los viñedos propios de la Propietat d'Espells vendimiadas manualmente. Fermentación alcohólica de 10 días a 18° C en depósitos de acero inoxidable refrigerado. Completa su afinamiento, envejeciendo una media de 24 meses en botella.

**VISTA** > Color dorado y soberbia espuma.

**NARIZ** > Conjunto aromático de media intensidad protagonizado con claros recuerdos a pastelería y fruta madura de leves evocaciones tropicales.

**BOCA** > Destaca la buena integración de su fino carbónico en un recorrido gustativo limpio y elegante, de paso sedoso y agradable.

JUVÉ & CAMPS, SANT VENAT, 1  
08770 SANT SADURÍ D'ANOIA (BARCELONA)  
TELÉFONO 938 911 000. FAX 938 912 100  
[www.juveycamp.com](http://www.juveycamp.com)



## \* Freixenet *Brut Barroco*<sup>12+</sup> Cava Brut Reserva

CAVA BRUT RESERVA. D.O. CAVA (CATALUÑA, ESPAÑA)

Elaborado con uvas Macabeo, Xarel·lo y Parel·lada vendimiadas manualmente. Vino base a partir de mosto flor fermentado a baja temperatura. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a 12° C y siembra de levaduras seleccionadas propias procedentes de la colección de Freixenet. Envejece en botella entre 30 y 36 meses.

**VISTA** > Color amarillo limón, burbuja fina.

**NARIZ** > Conjunto aromático de media intensidad, no muy expresivo pero limpio y franco, destacando aromas de frutas cítricas, sutiles notas tropicales y un fondo de frutos secos.

**BOCA** > Sensación ligera con claros recuerdos de manzana silvestre, fondo fresco y suave.

FREIXENET  
JOAN SALA, 2. 08770 SANT SADURÍ D'ANOIA (BARCELONA). TELÉFONO 938 917 000. FAX 938 917 077  
[www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)

## \* Raventós i Blanc *2005*<sup>12+</sup> Gran Reserva de La Finca

CAVA GRAN RESERVA. D.O. CAVA (CATALUÑA, ESPAÑA)

Cava Gran Reserva con el que se fundó e inauguró la bodega en 1989. Innovador ensamblaje de 5 variedades: 40% Xarel·lo, 20% Macabeo, 25% Parel·lada, 10% Chardonnay y 5% Pinot Noir. Vendimia manual, control con nieve carbónica en cada etapa de vinificación, ensamblaje.

2ª fermentación en botella y crianza mínima de 3 años en posición de rima.

**VISTA** > Color amarillo pajizo, brillante.

**NARIZ** > Notas típicas de pan tostado y fruta blanca madura, con una explosión de aromas fruto de la evolución del xarel·lo, finura y cremosidad.

**BOCA** > Destaca su frescura con una burbuja generosa, es aromático, amplio, cremoso, con la emoción de las largas crianzas y un nítido recuerdo primario de la fruta.

RAVENTÓS I BLANC, PLAÇA DEL ROURE, S/N. 08770 SANT SADURÍ D'ANOIA (BARCELONA)  
TELÉFONO 938 183 262. FAX 938 912 500  
[www.raventosiblan.com](http://www.raventosiblan.com)

