

MARIA CASANOVAS



MARIA CASANOVAS GLAÇ Brut Nature

DO CAVA-Subzona vinícola depresión central del Penedès
Sant Sadurní d'Anoia

Tipo: Brut Nature

Crianza: Mínimo 18 meses en rima

Variedades:

40% Pinot Noir

60% variedades tradicionales, Xarel.lo, Macabeo y Parellada

Botella Especial 750 ml. / MINIGLAÇ 375ml.

Análisis Técnico:

Graduación Alcohólica: 11.5% vol.

Acidez Total: 5,9 gl

Azúcar Reductores: 1 g / l

Con un diseño único y original, el Cava GLAÇ nace para marcar tendencia. Joven, elegante y moderno es un fidel retrato de una nueva generación.

Nota de Cata

Color amarillo claro con reflejos brillantes. Burbuja fina y constante dibujando un magnífico rosario. Ligero toques minerales. Aroma a frutas blancas con notas cítricas. En boca expresa elegancia, fresco y con un final persistente.

Perfecto como aperitivo o capricho de media tarde. Ideal para acompañar arroces, carpaccios y quesos suaves. Delicioso con un jamón de bellota.

Montserrat, 117 – 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Telf. 938 910 812 email. mariacasanovas@brutnature.com

Caves: Carretera de Sant Sadurní a Piera Km 7,1 Sant Jaume Sesoliveres

www.mariacasanovas.com facebook cava maria casanovas

MARIA CASANOVAS



MARIA CASANOVAS GLAÇ ROSÉ Brut Nature

DO CAVA-Subzona vinícola depresión central del Penedès
Sant Sadurní d'Anoia

Tipo: Brut Nature

Crianza: Mínimo 18 meses en rima

Variedades:

40% Pinot Noir-Prensado suave con 6 horas de maceración
con su piel

60% variedades tradicionales, Xarel.lo, Macabeo y Parellada

Botella Especial 750 ml. / MINIGLAÇ 375ml.

Análisis Técnico:

Graduación Alcohólica: 11.5% vol.

Acidez Total: 6,00 gl

Azúcar Reductores: 1,2 g / l

Con un diseño único y original, el Cava GLAÇ ROSÉ nace para marcar tendencia. Joven, elegante y moderno es un fidel retrato de una nueva generación.

Nota de Cata

Bonito color rosado frambuesa con reflejos brillantes. Intenso y delicado.

Sobre un fondo de crianza nos encontramos con una expresiva y jugosa fruta roja con toques ligeramente cítricos y recuerdos de frescos herbáceos con un sutil nota floral.

Burbuja fina y constante dibujando un magnífico rosario. Ligero toques de frutas rojas y aromas cítricos de limón. En boca expresa elegancia, fresco y con un final persistente.

Perfecto como aperitivo o capricho de media tarde. Ideal para acompañar pescadito frito, pizzas, carpaccios y quesos suaves. Delicioso con un jamón de bellota.

Montserrat,117 – 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Telf. 938 910 812 email. mariacasanovas@brutnature.com

Bodega: Carretera de Sant Sadurní a Piera Km 7,1 Sant Jaume Sesoliveres

www.mariacasanovas.com facebook cava maria casanovas