

# 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](mailto:mariacasanovas@brutnature.com)

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

[www.mariacasanovas.com](http://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](mailto:mariacasanovas@brutnature.com)

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

[www.mariacasanovas.com](http://www.mariacasanovas.com) facebook cava maria casanovas

# MARIA CASANOVAS



## MARIA CASANOVAS BRUT de BRUT



**DO CAVA**-Subzona vinícola depresión central del Penedes  
Sant Sadurni d'Anoia

**Tipo:** Brut Nature Reserva

**Crianza:** Mínimo 15 meses en rima

**Variedades:**

variedades tradicionales

32% Xarel.lo, 32% Macabeo y 36% Parellada

Botella Standard 75 cl.

**Análisis Técnico:**

Graduación Alcohólica: 11.5% vol.

Acidez Total: 6,1 gl

Azúcar Reductores: 0,8 g / l

El Maria Casanovas Brut de Brut es la máxima expresión de aromas y sabores de nuestros viñedos. Un Cava actual que da buena voz a las cualidades naturales de sus variedades de uva.

### Nota de Cata

Color dorado pálido con matices verde limón. Aroma limpio, fresco y afrutado. Carbónico muy bien integrado y equilibrado. Cítricos, manzana verde y toques de fruta blanca madura.

Un cava con mucha frescura y versátil.

Perfecto con pescados, mariscos y comidas ligeras. Ideal para compartir en cualquier momento del día.

Montserrat,117 – 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Telf. 938 910 812 email. [mariacasanovas@brutnature.com](mailto:mariacasanovas@brutnature.com)

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

[www.mariacasanovas.com](http://www.mariacasanovas.com) facebook cava maria casanovas