



## ARMILAR Cava Reserva Brut Nature

Cava elaborats amb raïms seleccionats de la finca, de les varietats Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay que ens donen aromes més subtils.

### Viticultura

#### Parcel·la

---

Finca: La Torre, La Serra Vas, El Capataç, Mayol d'Avinyo i Santiago.

Altitud: 230-250 metres

Localitat: Subirats

DOQ: Penedès

#### Plantació

---

Varietat: Macabeu, Xarel·lo Parellada i Chardonnay

Cultiu: Ecològic

Núm, plantes: 2990

Any plantació: 1988 - 1963 - 2004 - 2007 - 1973.

Conducció: Vas i Emparrat

Peu: Richter-110, 1103 Pausen

#### Dades tècniques

---

Grau alcohòlic: 11.5 C

Certificacions: ecològic i vegan

### Nota de tast

#### Color

Gorc pà·lid

#### Nas

És un cava molt noble amb aromes de criaça molt pronunciades com pa acabat de fer i de pastisseria.

#### Boca

És troba un carbònic molt ben integrat sense una gran explosió de bombolla però a la vegada persistent.

#### Maridatge

Calamr a la tinta, caldereta de marisc, peixots fumats, guisats de peix, truita fumada i tot tipus de carn blanca

Temperatura servei: 5-8°





## ARMILAR Cava Reserva Brut Nature

Cava elaborado con uvas seleccionadas de la finca, de variedades macebeo, xarel·lo, parellada y cahrdonnay, que nos dan aromas más sutiles

### Viticultura

#### Parcela

---

Finca: La Torre, La Serra Vas, El Catapaç, Mayol d'Avinyo y Santiago  
Altitud: 230 - 250 metros  
Localidad: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Plantacion

---

Variedad: Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay  
Cultivo: Ecològic  
Año plantacion: 1988 - 1963 - 2004 - 2007 - 1973  
Conducción: Vas y Emparrado  
Pie: Richter- 110, 1103 PAUSEN

#### Datos tecnicos

---

Grado alcoholico: 11,5°C  
Certificados: ecologica y vegana

### Nota de cata

#### Color

Amarillo palido

#### Nariz

Burbuja fina y persistente, un cava muy noble con aromas de crianza muy pronunciadas, como la del pan acabado de hacer y pastelería.

#### Boca

Se encuentra un carbónico muy bien integrado sin una gran explosión de burbuja, pero a la vez persistente, vuelven a salir los gustos melosos con rigurosa nobleza que dan un volumen en boca y un final de paladar muy agradecido.

#### Maridaje

Calamares en su tinta , caldereta de marisco, ahumados, guisados de pescados, trucha ahumada, todo tipo de carnes blancas

Temperatura servicio: 5-8°





## ARMILAR Cava Reserva Dry (Brut Nature)

Cava produced from selected grapes from the farmhouse – macabeo, xarel.lo, parellada and chardonnay varieties give us very subtle flavours

### Viticulture

#### Vineyard information

Vineyard: La Torre, La Serra Vas, El Capataç, Mayol d'Avinyo and Santiago.

Altitude: 230-250 meters high

Location: Subirats

DOQ: Penedès

#### Vines information

Variety: Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay and Parellada

Agriculture: Organic farming

Planting year: 1988 - 1963 - 2004 - 2007 - 1973

Management: Vas and Trained on Wires

Rootstock: Richter-110, 1103

Pausen.

#### Technical information

Alcohol content: 11.5°C

Certifications: organic and vegan

### Tasting note

#### **Color**

Pale straw colour, small and persistent flow of bubbles with well defined crown.

#### **Nose**

Powerful aromas of freshly baked bread.

#### **Mouth**

The sensation is of a well integrated fizzyness that does not explode in the mouth.

#### **Pairing**

Squid cooked in their ink, seafood stew, smoked fish, fish stew, smoked trout, all types of white meats

Service recommended temperature: 5-8°

