



## Cava MIL·LENNI Brut Nature

Cava elaborat per ocasions especials, amb sentiments i a títol personal, amb raïms seleccionats per una llarga criança.

### Viticultura

#### Parcel·la

---

Finca: Capataç i El Boet  
Altitud: 250 - 310 metres  
Localitat: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Plantació

---

Varietat: Chardonnya, Macabeu i Xarel·lo  
Cultiu: Ecològic  
Any plantació: 2004 - 1994  
Conducció: Emparrat  
Peu: 1103 Pausen i Richter 110

#### Dades tècniques

---

Grau alcohòlic: 12 C  
Certificacions: ecològic i vegan

### Nota de tast

#### Color

Bombolla petita i persistent, presenta un color pàl·lid.

#### Nas

Notes de criança amb aromes de prunes vermelles i mermelada, records cítrics que transmeten una sensació de frescor.

#### Boca

És equilibrat, cremós amb un pas de boca persistent.

#### Maridatge

Ànec mut del Penedès amb prunes i pinyones, paella de marisc, caldereta de llagosta o llamàntol, cargols a la llauna, amanida de gerds i formatge i tot tipus de carns blanques.

Temperatura servei: 5-8°





## Cava MIL·LENNI Brut Nature

Cava elaborado para ocasiones especiales con sentimientos y a título personal, con uvas seleccionadas para una larga crianza

### Viticultura

#### Parcela

---

Finca: Capataç y El Boet  
Altitud: 250 - 310 metros  
Localidad: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Plantacion

---

Variedad: Chardonnay, Macabeu y Xarel·lo  
Cultivo: Ecològic  
Año plantacion: 2004 - 1994  
Conducción: Emparrado  
Pie: 1103 PAUSEN y Richter 110

#### Datos tecnicos

---

Grado alcoholico: 12°C  
Certificados: ecologico y vegano

### Nota de cata

#### Color

Burbuja pequeña y persistente, presenta un color oro pálido

#### Nariz

Notas de crianza con aromas de ciruelas rojas y mermelada.

#### Boca

Recuerdos cítricos que transmiten una sensación de frescor, en boca es equilibrado, cremoso con un paso de boca persistente y un final de boca seco y elegante.

#### Maridaje

Pato con ciruelas y piñones, paella de marisco, caldereta de langosta o bogavante, caracoles, ensalada de frambuesa y queso, y todo tipo de carnes blancas

Temperatura servicio: 5-8°





## Cava MIL·LENNI Dry (Brut Nature)

Cava produced personally and with feeling for special occasions, using grapes selected for long ageing

### Viticulture

#### Vineyard information

Vineyard: Capataç and El Boet  
Altitude: 250 - 310 metres high  
Location: Subirats  
DOQ: Penedès

#### Vines information

Variety: Chardonnay, Macabeu, and Xarel·lo  
Agriculture: Organic farming  
Planting year: 2004 - 1994  
Management: Trained on Wires  
Rootstock: 1103 Pausen and Richter 110

#### Technical information

Alcohol content: 12°C  
Certifications: organic and vegan

### Tasting note

#### **Color**

Small persistent bubbles, pale gold colour.

#### **Nose**

Notes of aging with aromas of red plums and ham.

#### **Mouth**

Well balanced in the mouth, creamy with persistent passage through the mouth, and a dry and elegant aftertaste.

#### **Pairing**

Penedès mute duck with prunes and pine kernels, seafood paella lobster or stew, snails a la llauna, cheese and raspberry salad all types of white meats.

Service recommended temperature: 5-8°

