



GRAN PROPIETAT



La familia Rossell ha guardado durante años centenares de botellas de las mejores vendimias del cava RESERVA DE LA PROPIETAT, botellas que no han sido degolladas y que durante más de doce años se han sometido a una larga crianza en las cavas. Es un cava extraordinario, reflejo de un trabajo intemporal, el orgullo más secreto de la familia, que ahora comparte con ilusión con todos vosotros. Se presenta en estuche individual o en caja de madera de tres botellas y con la posibilidad de probar diferentes añadas.

Variedades: Xarel·lo y macabeo.

Azúcar: Residual, brut nature.

Crianza: Un mínimo de 12 años.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 20 kg y cribado de la uva en mesa de selección. Fermentación y posterior crianza de seis meses, del 10 % de la uva xarel·lo, en barrica de roble francés. Aclarado en pupitre y degollado manualmente.

Viticultura ecológica

