



GRAN PROPIETAT



La família Rossell ha guardat, durant anys, centenars d'ampolles de les millors collites del cava RESERVA DE LA PROPIETAT, ampolles que no han estat degollades i que durant més de dotze anys han fet una llarga criança a les caves.

És un cava extraordinari, reflex d'una feina intemporal, l'orgull més secret de la família i que ens il·lusiona compartir amb tots vosaltres.

Es presenta en estoig individual o amb caixa de fusta de tres ampolles i amb la possibilitat de tastar-ne diferents anyades.

Varietats: Xarel·lo i macabeu.

Sucre: Residual, brut nature.

Criança: Un mínim de 12 anys.

Elaboració: Verema manual en caixes de 20 kg i raïm triat en taula de selecció. Fermentació i posterior criança de sis mesos, del 10 % de raïm xarel·lo, en bota de roure francès.

Aclarit amb pupitre i degollat manualment.

Viticultura ecològica

