



Cava Laderas Brut Nature “Cava de Guarda”

“Fresco y frutal”
“Fresh and fruity”



BLANCO | WHITE WINE



Bordelesa 750 mL;
320 mm, 898 g.
Peso/weight botella: 1,64Kg.



Agglomerated cork with two
natural cork discs
Caja/ Cases: 6 bottles,
Peso caja/case weight:
10,2Kg.



Cases/ EUR palet: 60/72.
Bottles /palet: 360/432.



ALERGENOS | ALLERGENS

Contiene sulfitos.
Contains sulphites.

TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino espumoso. DOP Cava
Sparkling wine. DOP Cava

ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE



11,5 %vol.

VARIEDADES | GRAPE VARIETIES



90% Macabeo, 10% Chardonnay.

ELABORACIÓN | WINEMAKING

La uva se prensa suavemente, seleccionando solo la fracción más noble del mosto. La primera fermentación y la segunda en botella se realizan a baja temperatura, desarrollando su carácter frutal y floral. Ha permanecido más de 9 meses a 17 °C en condiciones estables para garantizar su finura.



The grapes are gently pressed, retaining only the most noble fraction of the must. Both the first fermentation and the second in-bottle fermentation are carried out at low temperatures, enhancing its characteristic fruity and floral profile. It has rested for over 9 months at 17 °C under stable conditions to ensure its finesse.

CRIANZA | AGEING

Más de 9 meses. More than 9 months.



NOTAS DE CATA | TASTING NOTES

Color: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante, con burbuja muy fina y espuma persistente.



Aroma: Aromas intensos de fruta blanca fresca y cremosa, con delicadas notas de pulpa de cítricos.

Boca: En boca es fresco, con acidez muy bien integrada, dejando un final floral, largo y elegante.

Color: Pale yellow color with greenish reflections, bright, with fine, well-integrated bubbles and persistent foam.

Aroma: Intense aromas of fresh, creamy white fruits, with subtle citrus pulp notes.

Taste: Fresh on the palate, with well-integrated acidity, leading to a long, elegant, and floral finish.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Perfecto para acompañar a todo tipo de pescado, marisco y arroces. Temperatura óptima de servicio 6-7°C.

Perfect to pair with all types of fish, seafood, and rice dishes. Best served at 6-7 °C.