

De la selecció de les nostres millors vinyes neix el cupatge del cava MS 4.7 Brut Nature Gran Reserva. Un cava criat durant més de 36 mesos en ampolla.

Bombolles petites, amb una aroma refinat, té un paladar provocador, fresc, bolleria i tocs florals. Ampli en boca i amb un equilibri impecable.

Denominació d'origen  
D.O. Cava

Varietats  
45% Xarel·lo, 30% Macabeu, 10% Parellada  
10% Chardonnay, 5% Subirat Parent

Viticultura  
Aquest cava procedeix de cinc parcel·les diferents. El tipus de sòl és principalment llimós-argilós.

Enologia  
La verema 2008 va ser excel·lent. Estiu calorós i humit, es van produir pluges a finals d'agost. Setembre va ser assolellat.

Cada varietat es va elaborar per separat, un cop fermentat es va fer el cupatge. La fermentació alcohòlica es produeix durant 15 dies en dipòsits a 16 °C. El cava roman almenys 36 mesos de criança en ampolla. El procés finalitza amb el degorge del cava. És un cava natural, no s'afegeix licor d'expedició.

Premis i puntuacions  
International Wine Challenge 2008 (UK) - Bronze Medal  
Mundus Vini 2009 (Germany) - Silver Medal  
Wine Advocate - Robert Parker (2011) - RP = 91 punts  
Guia Peñin de los Mejores vinos de España 2013: 88 punts.

Producció total  
1000 Caixes (12 ampolles).

Informació analítica  
Grau alcohòlic: Alc. 11,5 % vol.

