



**CAVA
M.BOSCH
RESERVA
FAMÍLIA**

D.O CAVA



VARIEDAD

Macabeo, Xarel·lo y
Parrellada



ELABORACIÓN

Elaborado mediante el método tradicional con
segunda fermentación en botella.

La cosecha de la vendimia se lleva a cabo
manualmente.

El prensado de la uva es neumático,
seleccionando sólo el mosto flor.

La fermentación del mosto se hace separando
cada variedad a temperatura controlada en
depósitos de acero inoxidable.



CRIANZA

24 meses Brut Nature



NOTA DE CATA

Color amarillo paja pálido con tonos verdosos. En
nariz, aromas frescos y equilibrados con notas
frutales a manzana verde y pera, frutos secos y
brioche.

En boca, entrada fresca con estructura media.
Combina los aromas de las variedades autóctonas
con los de la crianza en lías. Buena acidez,
sensaciones afrutadas y de crianza.