

Cavas y Champagne

Cava Castelloig Reserva Brut Nature
Cava Jane Ventura Gran Reserva Brut Nature
Cava Agustí Torrelló Brut Reserva
Cava Codorniu 1551 Brut
Champagne Moët & Chandon
Champagne Billecart Salmon Brut
Champagne Jacquesson Brut
1/2 Champagne Moët & Chandon



16,50
€

Cava Castelloig Reserva Brut Nature

Bodega: Castelloig Sabaté i Coca.

D.O: Cava.

Varietades: Macabeo, xarel·lo y parellada.

Grado: 12°

Cata: cava de burbuja persistente. Aroma fino, frutal y floral con notas de jazmín, manzana y pomelo. Fresco, ligero y muy seco. Apto para todas las ocasiones. Especialmente para entrantes y aperitivos.



25,60
€

Cava Jane Ventura Gran Reserva B.N

Bodega: Jane Ventura.

D.O: Cava.

Varietades: Macabeo, xarel·lo y parellada.

Grado: 12°

Cata: color amarillo brillante. Buen desprendimiento de carbónico con burbujas de tamaño pequeño. Formación elegante de corona, persistente. Aroma limpio y franco. En boca es amplio, equilibrado y fresco.



15,50
€

Cava Agustí Torelló Brut Reserva

Bodega: Agustí Torelló Mata.

D.O: Cava.

Varietades: Macabeo, xarel·lo y parellada.

Grado: 11,5°

Cata: color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Burbuja fina y persistente de evolución lenta, con buena formación de rosarios. Aroma limpio y muy afrutado, con recuerdos de manzana, notas de caramelo y un fondo de hierbas frescas.



13,80
€

Cava Cordorníu 1551 Brut

Bodega: Codorníu.

D.O: Cava.

Varietades: Chardonnay, parellada, xarel·lo.

Grado: 11,5°

Cata: fresco y equilibrado, con suaves aromas frutales y notas cítricas que armonizan con los matices a pan tostado y miel. Es perfecto para el aperitivo y para acompañar cualquier receta de inspiración marinera.



44,00
€

Champagne Moët & Chandon

Bodega: Moët & Chandon.

D.O: Champagne.

Varietades: Pinot meunier, pinot noir y chardonnay.

Grado: 12°

Cata: ensamblaje equilibrado de las tres cepas, lo que revela un encadenamiento fundido y armonioso de sensaciones, una madurez fresca, líneas flexibles y depuradas. Sabor dominado por notas de bollería y frutas, con gran amplitud en boca.



44,00
€

Champagne Billecart Salmon Brut

Bodega: Billecart-Salmon.

D.O: Champagne.

Varietades: Pinot noir.

Grado: 12°

Cata: champagne redondo, armonioso y equilibrado. Con burbujas persistentes que ascienden lentamente y que nos seduce con su sabor aterciopelado y elegante en boca. Notas de madurez con frescura floral, con aromas de pera madura.





44,00
€

Champagne Jacquesson Brut

Bodega: Jacquesson.

D.O: Champagne.

Variedades: Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.

Grado: 12°

Cata: burbujas finas y elegantes, color amarillo pálido con reflejos verdes. Aromas finos y complejos dominados por notas florales. Carácter equilibrado enlazando vivacidad y redondez. Sobre todo para tomar como aperitivo o con pescados.



30,00
€

1/2 Champagne Moët & Chandon

Bodega: Moët & Chandon.

D.O: Champagne.

Variedades: Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay.

Grado: 12°

Cata: ensamblaje equilibrado de las tres cepas, lo que revela un encadenamiento fundido y armonioso de sensaciones, una madurez fresca, líneas flexibles y depuradas. Sabor dominado por notas de bollería y frutas, con gran amplitud en boca.

