



ONOM TINTO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Merlot i Cabernet Sauvignon.

VIÑEDOS

Vinyes de 30 anys.

ELABORACIÓN

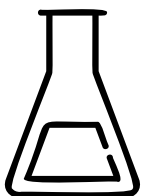
Iniciamos el proceso con una **maceración prefermentativa**, seguida de una **fermentación a baja temperatura con sus pieles**. Esto hará que el vino obtenga su **color rojo intenso característico**, y que adquiera **la estructura justa de un vino joven**.

NOTA DE CATA

Color rubí cargado. Aromas a **frutas rojas, con notas balsámicas y empireumáticas**. por boca **carnoso, con volumen y de estructura mediana**.

Acompáñalo con...

Cortes magros de carne, verduras al horno, pimientos a la brasa, quesos de intensidad media y platos especiados.



Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,22

Acidez: 5,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,7 g/L

Vino ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

ONOM ROSADO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Merlot y Cabernet Sauvignon.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 anys.

ELABORACIÓN

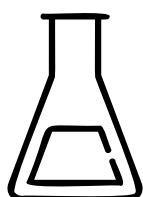
Iniciamos el proceso con una **ligera maceración** de la uva **para extraer el color** que deseamos. La uva se **prensa suavemente, a baja presión** para la obtención de mosto flor. A continuación, el mosto fermenta a **baja temperatura**, para **preservar al máximo la expresión aromática del vino**.

NOTA DE CATA

Color rosa. **Aromas de frutas rojas**, sutil y perfilado. En boca es **ligero, refrescante y goloso**.

Acompáñalo con...

Salmón, tataki de atún, quesos cremosos, platos especiados como el pollo al curry, y mermelades de tomate y frutos rojos.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,12

Acidez: 5,3 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 4 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

ONOM BLANCO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 15 y 25 años.

ELABORACIÓN

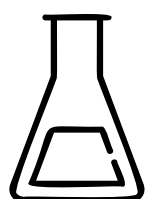
La uva se **prensa suavemente, a baja presión** para la obtención de mosto flor. A continuación, el mosto fermenta a **baja temperatura**, para **preservar al máximo la expresión aromática del vino**.

NOTA DE CATA

Color verdoso con tonos amarillo pálido. Intenso en **notas de frutas cítricas y florales**. Ligero, y con **frescura en boca**.

Acompáñalo con...

Ensaladas variadas, platos de verduras, cazuelas y carnes blancas.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,24

Acidez: 5,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 4 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894



BLANCO FLORAL

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Cupage de variedades blancas de la zona.

VIÑEDOS

Viñedos viejos entre 25 y 35 años.

ELABORACIÓN

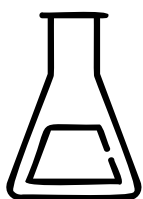
El proceso de elaboración se inicia con una **maceración prefermentativa a baja temperatura**, para extraer los aromas de la piel, seguida de un suave prensado para la obtención de mosto flor. La fermentación se lleva a cabo a **baja temperatura**, para **conservar los aromas y la frescura** que caracterizan este Blanco Floral.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos. **Aromas florales y de frutas, mayoritariamente de hueso y tropicales, intensas y persuasivas.** En boca es **suave, fragante y ligero**, con el nervio característico de un vino joven.

Acompáñalo con...

Ensaladas variadas, peces, cazuelas y carnes blancas.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,26

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,5 g/L

Vino ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

MERLOT ROSADO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

100% Merlot.

VIÑEDOS

Viñedos de la *Finca l'Esteveta* y la *Finca Cal Janes* (30 años).

ELABORACIÓN

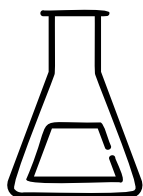
La uva se somete a una **maceración prefermentativa en frío (5 °C)**, a fin de extraer el color y los compuestos aromáticos, seguida de prensado con obtención de 50% de mosto flor, con **fermentación a 14 °C**.

NOTA DE CATA

Color rosa. **Aromas de frutos rojos y del bosque (frambuesa, cereza, fresa)**, intensas y continuadas. En boca se muestra **glicérico, con volumen, graso, sedoso y con frescura**.

Acompáñalo con...

Pez azul, brie y camembert, pasta al pesto, platos especiados como pollo al curry, y mermeladas de tomate y frutos rojos.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,11

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,4 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

MUSCAT

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

100% Muscat d'Alexandria.

VIÑEDOS

Vinyes de la *Finca el Pla* i la *Finca El Serral* (20 anys).

ELABORACIÓN

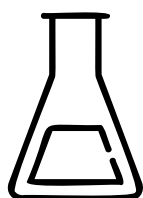
El mosto se somete a una corta maceración para la extracción de los **compuestos aromáticos**. Seguidamente, se prensa la pasta a baja presión y bajo rendimiento para obtener el mosto de la mejor calidad posible. Este Muscat **fermentará a baja temperatura (15 °C)**.

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos verdosos. Predominio de **aromas florales y afrutados** propias de la variedad Muscat. En boca es **intenso, equilibrado y con largo postgusto**.

Acompáñalo con...

Peces azules grasientos, canapés, queso gruyère, foie gras, ensaladas variadas y dulces.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,03

Acidez: 5,3 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 5 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

CHARDONNAY XAREL·LO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

50% Xarel·lo, 50% Chardonnay.

VIÑEDOS

Viñedos de la *Finca Els Caballers* (25 anys) y la *Finca La Salada* (35 anys).

ELABORACIÓN

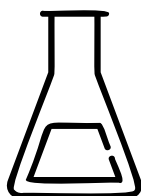
El mosto se somete a una corta maceración para la extracción de los **compuestos aromáticos**. Después de un suave prensado con obtención de mosto flor, se procede a la **fermentación a baja temperatura (15 °C)** a fin de conservar el aromas y la frescura.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados. **Aromas de frutas blancas y florales, con recuerdos de fruta ácida.** En boca es **equilibrado y con largo postgusto.**

Acompáñalo con...

Carnes suaves, foie gras, quesos cremosos y pez frito.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,22

Acidez: 5,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,4 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORES DES DE 1894

MERLOT TINTO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

100% Merlot.

VIÑEDOS

Viñedos de la *Finca l'Esteveta* y la *Finca Cal Janes* (30 años).

ELABORACIÓN

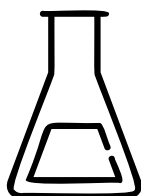
El proceso de elaboración se inicia con una **maceración pelicular prefermentativa**, para empezar el proceso de extracción de color. La fermentación se pone en marcha con las pieles dentro del depósito. Posteriormente, se sangra el vino, y continúa la **fermentación a baja temperatura (15 °C)** en tinajas de acero inoxidable, para conseguir **ligereza, frescura e intensidad aromática**.

NOTA DE CATA

Color púrpura con capa mediana-alta. Predominan **los aromas a frutas rojas, y negras con notas balsámicas y empireumáticas**. En boca es **caroso y estructurado**.

Acompáñalo con...

Ternera, secreto ibérico, quesos de pasta dura, salsas con tomillo, menta y romero, pimientos a la brasa y pato.



Alcohol: 13 % vol.

pH: 3,22

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,5 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894



FINCA CAL JANES

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

100% Merlot

VIÑEDOS

Viñedos de *Finca Cal Janes* (30 anys).

ELABORACIÓN

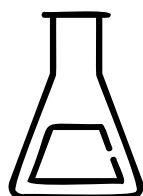
Cosecha y selección manual. **Fermentación con las pieles a 25 °C, para extraer el máximo de color y taninos, y dotarlo de estructura para destinarlo a crianza.** Posteriormente, se procede a la **crianza en tonel nuevo de roble durante 6 meses.** Para acabar, se hace un **redondeo en botella** durante unos meses antes de sacar al mercado.

NOTA DE CATA

Color púrpura con reflejos teja. Predominan los **aromas a frutas rojas, con notas balsámicas y torrefactas.** En boca se presenta con **fuerza, estructurado y con un persistente postgusto.**

Acompáñalo con...

Quesos duros suaves, carnes picantes, foie de pato, cazuelas, arroces picantes especiados, y sashimi de salmón y atún.



Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,22

Acidez: 5,3 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,3 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894



FINCA MAS SALLENT

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Viñedos de *Finca d'Olèrdola* (30 años).

ELABORACIÓN

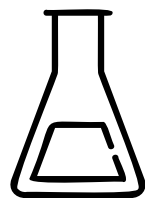
Cosecha y selección manual en tabla de selección. **Fermentación con las pieles a 28 °C**, para extraer el máximo color y taninos, y **dotarlo de estructura para destinarlo a crianza**. Acabada la fermentación, pasa a **crianza en barrica nueva de roble americano durante 12 meses**. Después del embotellado, se deja **reposar en botella durante 24 meses** antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Color granate profundo. **Aromas terciarios (inciensos y café torrefacto)**, con notas empíreas y frutas rojas confitadas. En boca se muestra **sedoso, con volumen y estructura**.

Acompáñalo con...

Carnes de becerra o vacuno, quesos como el cheddar o gouda, chocolates amargos y frutos secos.



Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3,58

Acidez: 5,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1 g/L

Vino ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

FINCA LA BOLTANA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

100% Xarel·lo

VIÑEDOS

Viñedos de *Finca la Boltana* (70 años).

ELABORACIÓN

Cosecha y selección manual, en viña de baja producción. **Maceración prefermentativa en frío durante 4 horas**, para extraer el máximo de calidades de la uva. Después, se prensa la uva suavemente, y se **fermenta a baja temperatura** (14 °C). Finalizada la fermentación, **el vino es criado sobre las lías durante 5 meses**. Posteriormente, un **15% del vino es criado durante 5 meses** más con **barricas nuevas de roble francés**. Finalmente, **se deja reposar el vino unos meses en botella** antes de sacarlo al mercado.

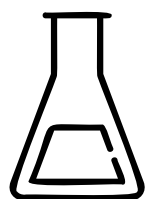
NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. **Aromas de frutas blancas maduras**, muy intenso y persuasivo, con **notas empireumáticas y avainilladas**. En boca se muestra **estructurado, sedoso, con volumen y con gran untuosidad**.

Acompáñalo con...

Peces azules con grasa, calderetas tipo "Zarzuela", arroces (risottos y paellas), blandida de bacalao y quesos cremosos.

Vino ecológico y vegano



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,32

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,7 g/L



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

BOIRES

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

50% Samsó, 50% Garnatxa Negra.

VIÑEDOS

Viñedos viejos de entre 40 y 50 años.

ELABORACIÓN

Cosecha y selección manual, para respetar la integridad de los racimos. **Fermentación a 25 °C en acero inoxidable.** Finalizada la fermentación, **el vino es criado en tonel de roble francés Allier durante 6 meses.** Posteriormente, **se deja reposar el vino unos meses en botella** antes de sacarlo al mercado.

Buscamos un vino de **concentración polifenólica** que refleje la pureza de un terruño milenario, y **extraemos la franca tipicidad de las variedades que lo componen armónicamente.**

Los suelos milenarios que componen nuestros terruños son **pobres en materia orgánica**, salvo que los hace **poco fértiles.** Junto con nuestro clima mediterráneo, es clave para dar vida a **racimos de alta calidad.** Los **suelos calcáreos, arenosos y arcillosos**, son poco permeables a las precipitaciones, y tienen una **serie de características edáficas ricas que aportan mineralidad al vino.**

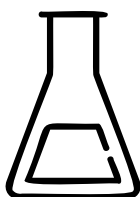
Todo ello, con las técnicas ancestrales de conducción vas de la viña, hace el perfecto vínculo para dar una materia prima idílica, que facilita la elaboración de **un producto que expresa la identidad de nuestro terruño.**

NOTA DE CATA

Color cereza de capa alta, ribetes intensamente violáceos. **Aromas a frutas silvestres maduras, entrelazadas con notas avainilladas, especiadas y balsámicas que le aporta la crianza en tonel.**

Acompáñalo con ...

Carne a la brasa, fricandó, embutidos varios, queso curado, y ensaladas con frutos secos y salsas.



Alcohol: 13 % vol.

pH: 3,32

Acidez: 4,3 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,5 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

ORÍGENS 1894

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

100% Xarel·lo

VIÑEDOS

Viñedos de las fincas más viejas.

ELABORACIÓN

Este 100% Xarel·lo de mínima intervención ha sido **fermentado en ánfora**, de manera espontánea con levaduras salvajes autóctonas. Tampoco se le ha añadido ningún producto: **nos hemos puesto en manos de la natura**, y hemos dejado que el vino siguiera su proceso, sin intervenir.

Por lo tanto, **Orígens 1894 es un vino sin sulfitos añadidos durante el proceso de elaboración.**

NOTA DE CATA

Color amarillo paja. **Notas propias de la variedad Xarel·lo** en su máxima expresión: **frutas blancas, frutas de hueso y una mineralidad característica de esta variedad.**

Acompáñalo con...

Ensaladas con frutas, mariscos marinados con cítricos, tabulé de verduras, tempuras y carnes blancas con salsas cítricas.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,42

Acidez: 4,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1,3 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

INHÒSPIT

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

50% Xarel·lo, 50% Malvasia de Sitges.

VIÑEDOS

Viñedos viejos, de suelo semicalcáreo.

ELABORACIÓN

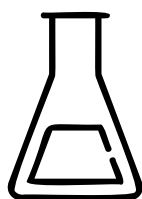
Inhòspit nace de los **terruños más abruptos, agrestos, poco fértiles y salvajes**, donde la vid subsiste a pesar de la adversidad de la naturaleza. *Inhòspit* está elaborado con dos **variedades autóctonas, Malvasia de Sitges y Xarel·lo**, de nuestros viñedos más viejos. Este vino es una sinfonía donde se percibe la riqueza y sutilez de nuestros terruños. **Fermentación a baja temperatura (15 °C)**, seguida de una **crianza con las lías finas**. Vino de mínima intervención ecológico.

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado. Notas principalmente **afrutadas** que aportan las dos variedades como **melocotón y frutas tropicales**. **Un vino complejo, con buen equilibrio, y una untuosidad marcada que le confiere la crianza con sus lías.**

Acompáñalo con...

Pasta pesto, marisco, pescado azul graso como el salmón y el atún, arroces, pollo con salsa de prunas y otras carnes blancas.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,15

Acidez: 5,4 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1,3 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

VINTAGE

Brut Nature

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 años.

ELABORACIÓN

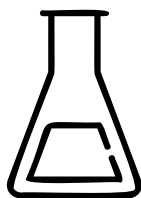
Iniciamos el proceso de elaboración haciendo **un prensado suave de la uva entera**. Mosto fermentado a baja temperatura (18 °C). **12 meses de crianza en cava** otorgan a este cava joven más complejidad y estructura.

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado. **Burbuja lenta y constante. Aromas a frutas blancas, y a bizcocho.** En boca, encontramos un **cava amplio y fresco.**

Acompáñalo con...

Pasta al pesto, marisco al horno, peces azules grasientos, y foie gras.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,06

Acidez: 5,3 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,3 g/L

Cava ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

BLANC DE BLANCS

Brut

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 años.

ELABORACIÓN

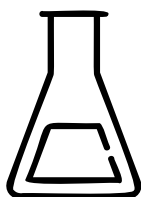
Iniciamos el proceso de elaboración **prensando suavemente la uva entera**. El mosto es fermentado a baja temperatura. **12 meses de crianza en cava otorgan a este cava complejidad y estructura**. En el deguelle se añade un toque de **licor de expedición** para que se **conserven todas las propiedades del vino** y a la vez sea lo suficientemente abocado para hacerlo agradable en cualquier ocasión.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos. **Burbuja lenta y constante. Aromas a frutas blancas y bizcocho, con un final de frutos secos. Boca envolvente, golosa y sabrosa.**

Acompáñalo con...

Carnes blancas con salsas ácidas, como pollo al limón, pastas, arroces y mariscos, y quesos variados.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,10

Acidez: 5,48 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 7,4 g/L

Cava ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

PINOT NOIR

Brut

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Viñedos de 25 años.

ELABORACIÓN

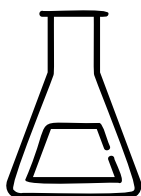
Corta maceración del mosto con el hollejo para la extracción de color y aromas. Pasadas unas horas, se prensa suavemente, y se fermenta a baja temperatura. Hace la segunda fermentación en botella y crianza de 12 meses.

NOTA DE CATA

Color rosa grosella. Elegante desprendimiento de carbónico. Aromas de frutos rojos y levadura fresca. En boca destaca la frutuosidad con gran volumen y cremosidad.

Acompáñalo con...

Ensaladas con vinagre balsámico, salmón con salsa cítrica, queso de cabra, tataki de atún, y helado de chocolate blanco con frutas del bosque.



Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 3,21

Acidez: 5,62 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 5,8 g/L

Cava ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

NATURE RESERVA

Brut Nature

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

40% Macabeu, 40% Xarel·lo, 20% Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 años.

ELABORACIÓN

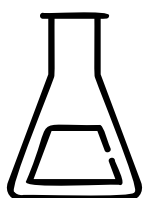
Empezamos el proceso de elaboración con la **extracción del mosto, prensando la uva suavemente**. Seguidamente, **se inicia la fermentación a baja temperatura, para preservar los compuestos aromáticos**. Hace la **segunda fermentación en botella**, y posterior **crianza de 20 a 24 meses**.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con algunos reflejos verdosos, con **buena formación de corona y fina burbuja**. Destacan **aromas de frutas blancas y cítricas, con notas de bollería y levadura fresca**. En boca es **fresco y equilibrado**.

Acompáñalo con...

Tempura de verduras, sashimi de salmón o atún, ensaladas variadas, marisco (gambas y ostras), distintos tipos de pasta y carnes.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,3

Acidez: 6,35 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,4 g/L

Cava ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894



BRUT RESERVA

Brut

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

40% Macabeu, 40% Xarel·lo, 20% Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 años.

ELABORACIÓN

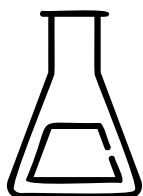
Empezamos el proceso de elaboración con la **extracción del mosto, prensando la uva suavemente**. Seguidamente, **se inicia la fermentación a baja temperatura, para preservar los compuestos aromáticos**. Hace la **segunda fermentación en botella**, y posterior **crianza de 18 a 20 meses**.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con algunos reflejos verdosos, con **carbónico vivaz** y **buena formación de corona**. En nariz destacan **aromas de frutas blancas y cítricas, con notas de bollería y levadura fresca**. En boca es **fresco y equilibrado**.

Acompáñalo con...

Ensaladas frutales, pasta al pesto rojo, lasaña de verduras, carpaccio de ternera, y carnes blancas.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,17

Acidez: 5,94 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 5,4 g/L

Cava ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

PINOIR

Brut Nature

AGRICULTURA ECOLÒGICA

VARIETADES

100% Pinot Noir

VIÑEDOS

Viñedos *Les Tarumbes* (15 años).

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración se inicia con **la maceración de las pieles** para extraer los compuestos aromáticos y la materia colorante. Seguidamente, la uva se **prensa suavemente** para acabar de extraer el mosto. **La fermentación se lleva a cabo a baja temperatura.** Siguiendo el Método Tradicional, el Pinoir hace la **segunda fermentación en botella**, y se somete a una posterior **crianza de 18 a 20 meses** sobre sus madres.

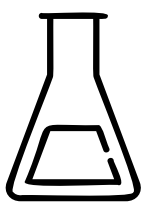
NOTA DE CATA

Color cereza descargado. **Persistente y elegante desprendimiento de carbónico.** Notas de frutas rojas en compota, con recuerdos de ahumados. Dominante, fresco y sabroso en boca. Postgusto intenso y persistente.

Acompáñalo con...

Aperitivos ligeros, canapés de atún o queso fresco, ensaladas variadas con frutos secos y con cócteles de gambas o langostinos.

Cava ecológico y vegano



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,28

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,7 g/L



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

MAS D'ALSINA

Brut Nature Reserva

VARIEDADES

50% Chardonnay, 50% Xarel·lo.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 25 y 30 años, cultivados en altura.

ELABORACIÓN

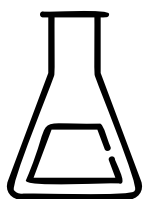
El proceso de elaboración de este cava **se caracteriza porque parte de los vinos son fermentados y criados en barricas de roble** previamente a su segunda fermentación en botella, **lo que le confiere un carácter peculiar. Crianza de 20 a 24 meses.**

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados. Fina burbuja constante y elegante, fina corona. Aromas de **fruta blanca** (pera al horno), **fruta de hueso** (albaricoque), finos y suaves **tostados** que conjugan bien con sus notas de **levadura fresca**. **Frutos secos** (avellanas) y **fondo floral**. **Carbónico bien integrado cremoso y persistente**, con **largo postgusto de fruta blanca madura y recuerdos torrefactos.**

Acompáñalo con...

Carnes blancas con salsas especiadas, cazuelas de pescado, ensaladas de temporada, risotto de setas, queso añejo, y postres con cacao puro o vainilla.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,2

Acidez: 5,2 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1,9 g/L



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

GRAN RESERVA "SELLO"

Brut Nature

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 30 y 40 años, seleccionados por su calidad.

ELABORACIÓN

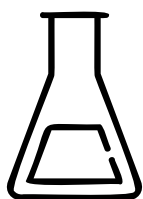
El proceso de elaboración se inicia con el **suave prensado a bajo rendimiento**, con obtención del **50% de mosto**. Seguidamente, **se fermenta a baja temperatura (15°C)** para preservar todo su potencial aromático. Hace la **segunda fermentación en botella** y posterior **crianza de 36 a 48 meses**.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos, **nítido y con fino y lento desprendimiento de burbujas**. Predominio de **notas de frutos secos, notas a miel y almíbares, con boj de fondo**. En boca es **amplio, sabroso y fresco**.

Acompáñalo con...

Carnes rojas a la brasa, foie - gràs, pescados azules grasos, sushi, cazuelas de arroz con mariscos, platos fuertes especiados y jamón.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,12

Acidez: 6,95 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1 g/L

Cava ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

GRAN RESERVA

Brut

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIEDADES

Macabeu, Xarel·lo, Parellada.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 30 y 40 años.

ELABORACIÓN

Iniciamos el proceso de elaboración con el **prensado suave** de la uva procedente de nuestras viñas más viejas. Hace la **segunda fermentación en botella**. Es criado en cava un mínimo de **36 meses**, y expedido con un mínimo de **licor de expedición característico** para conservar todas las excelencias del vino.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo. **Fina y delicada burbuja**, bien integrada, con **lento desprendimiento**. **Notas de almíbar y ciertos recuerdos a frutos secos**. Estructurado en boca con buena persistencia.

Acompáñalo con...

Platos especiados, canapés, croquetas de manzana y gorgonzola, quesos de pasta blanda, pato y ternera.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,13

Acidez: 6,24 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 6 g/L

Cava ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

GRAN RESERVA ESPECIAL

Brut Nature Gran Reserva



VARIEDADES

50% Chardonnay, 50% Xarel·lo.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 30 y 40 años, seleccionados por su calidad.

ELABORACIÓN

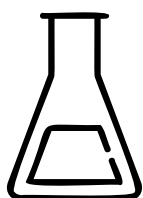
El proceso de elaboración se inicia con el **suave prensado a bajo rendimiento**, con obtención del **50% de mosto**. Seguidamente, **se fermenta a baja temperatura (15°C)** para preservar todo su potencial aromático. Hace la **segunda fermentación en botella** y posterior **crianza de mínimo 48 meses**.

NOTA DE CATA

Color dorado. **Elegante y fino desprendimiento decarbónico**. Destacan las **notas florales (violeta)**, **notas de frutas blancas** y **notas amieladas**, **con frutos secos y torrefactos de fondo**. En boca es **equilibrado, fresco y largo**.

Acompáñalo con...

Arroces varios, pescados al horno, mariscos, carnes al horno, y repostería.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,13

Acidez: 6 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 1,8 g/L



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894

VESTIGIS

Gran Cuvée Brut Nature



VARIEDADES

20% Macabeu, 20% Xarel·lo fermentado en barrica, 20% Parellada, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Viñedos seleccionados: *Els Caballers, Les Tarumbes, Pep Ninus, L'Esteveta i Pou Vells.*

ELABORACIÓN

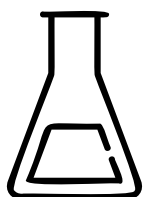
La uva y el vino son tratados con el máximo cuidado y respeto durante todos los procesos para elaborar nuestro cava más complejo. Hace la **segunda fermentación en botella** y **una crianza de 60 meses**.

NOTA DE CATA

Color dorado intenso. Destacan las **notas florales (jardín mediterráneo)** que enseguida adquieren complejidad al unirse a **notas de frutos secos**. La **presencia mineral (calcárea)** es notoria. En paladar describe la **larga crianza**, con una fragancia que se torna elegante, y con **destacada cremosidad**. **Burbuja fina y persistente**. Un cava con gran personalidad e identidad, que describe muy bien nuestro terruño.

Acompáñalo con...

Pollo al curry, bistec con foie gràs, canapés, quesos fuertes, pescados azules grasos como el salmón, wok de verduras, fricandó con setas.



Alcohol: 12 % vol.

pH: 3,05

Acidez: 6,5 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,8 g/L



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORES DES DE 1894