



Con el distintivo del Consejo Regulador
Órgano perteneciente al Ministerio de Consumo y Alimentación
Denominación de Origen Cava



Ref. 1 . Esquius **CAVA RESERVA**
EXCLUSIVA - Presentamos este cava exclusivo, se trata de un Reserva con una crianza de 25 meses en la cava. Por su permanencia en la cava su elaboración es prácticamente de Gran Reserva.
Elaborado con la mejor selección de uvas de Xarello, Macabeo y Parellada a partir de su mosto en flor.
Producto recomendado.

Brut Nature ó Extra Brut – Caja de 6 botellas 43 €



Ref 2 - **CAVA ARTESANAL RESERVA -**

Producto Estrella

Cava de elaboración artesanal. Crianza en cava 15 meses
Por su calidad-precio, es el producto estrella.

El vino base está compuesto por un 33% de Xarel.lo que le da cuerpo, un 33% de Macabeo que le da la fragancia y un 33% de Parellada. Temperatura de servicio 4-5º

Brut Nature o Brut. cajas de 12 botellas: 52€



Ref.4

CAVA ESQUIUS – RESERVA LIMITADA

Brut Nature con más de 36 meses de crianza en la cava. Por su larga crianza podría considerarse un Gran Reserva. Su producción es limitada.

Vino base compuesto por Chardonnay, Parellada y Macabeo. Complejo con una crianza bien llevada, aromas que recuerdan la fruta madura, buen gusto en el paladar, sabroso, fresco, bien equilibrado y con un excelente postgusto. Temperatura de servicio de 4-5º. Se trata de un cava totalmente exclusivo cuya realidad se ve también reflejada en su diseño y presentación.

Cajas de 6 botellas. 62€



Refª 6 -

CAVA RODAMONS “ORO”

Se trata de un Brut Nature de Reserva muy especial.

Más de 36 meses en cava. Producción limitada

Excelente Reserva Brut Nature. Sus viníferas son 50% de Macabeo – 25% de Xarel.lo y 25% de Parellada. Color amarillo pálido brillante.

Marida con todo tipo de comidas aunque primordialmente es apto para aperitivos, canapés y principios de comida. Temperatura de servicio 4/5º - 11,5 Vol.

Brut Nature: Cajas de 12 botellas 59€



Refª 7
ROSÉ

EXCEPCIONAL CAVA GRAND

CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT

Siguiendo la tendencia de los mejores rosé elaborados en Extra Brut presentamos esta novedad

Un cava fresco y sabroso en línea con los mejores.

Vino base compuesto por Monastrell. Desarrolla un buqué muy fino, con rosario de burbujas persistente. Su sedoso paso en boca lo hace agradablemente intenso.

Temperatura de servicio de 4/5º

Marida con carnes, pescado graso (salmón)

es también muy recomendable tomarlo como aperitivo

Caja de 6 botellas. 45 €

Comentado [J1]: