

CATÁLOGO CAVAS Y VINOS

Navidad 2023



REF. 1 ESQUIUS CAVA RESERVA EXCLUSIVA

Presentamos este cava exclusivo, se trata de un Reserva con una crianza de 25 meses en la cava. **Brut Nature**



REF. 2 CAVA ARTESANAL RESERVA

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



REF. 4 CAVA ESQUIUS – RESERVA LIMITADA

Brut Nature con más de 36 meses de crianza en la cava. Por su larga crianza se considerarse un Gran Reserva. Su producción es muy 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, temperatura de servicio de 4-5°. Se trata de un cava totalmente exclusivo cuya realidad se ve también reflejada en su diseño y presentación.



REF. 5 Joan M. Esquius - RESERVA ESPECIAL

Elaboración artesanal y acabado tradicional. Envejecimiento en cava 24 meses. *Vino base Macabeo 30% (fragancia) - Xarel.lo 30% (cuerpo)-Parellada 40% (aroma). El "coupage" especial y exclusivo, junto con su larga permanencia en cava, llegando casi a ser un Gran Reserva, ofrece exquisitas sensaciones en el paladar.*

Brut Nature – Excelente calidad/precio.



REF. 6 CAVA RODAMONS "ORO"

Se trata de un Brut Nature de Reserva muy especial.

Más de 36 meses en cava.

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.



REF. 7 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.



REF. 26 Tinto Selección– 100% cabernet Sauvignon

Vino tinto de color rojo granate con ribete teja, de carácter varietal, complejo y especiado. En boca fruta madura, carnosos y con taninos nobles que le dan un elegante final.

Clásica maceración durante 15 días y fermentación a temperatura controlada 26-28°C en depósitos de acero inoxidable.

Crianza en barrica de roble (20% francés y 80% americano) durante 12 meses y completa su crianza hasta dos años en botella.



REF. 28 Vino Tinto de Logroño – Semicrianza – Excelente vino que por su crianza 3 meses en barrica de roble americano y 9 meses de afinamiento en botella, elaborado con uvas procedentes de viñedos riojanos y su buen precio hace que sea un producto muy demandado. No siempre lo podemos ofrecer. Nuestra oferta queda limitada hasta agotar existencias.

“AGOTADO”