



CATÁLOGO 2024 - TARIFAS CAVAS Y VINO OFERTA ACRECA



Con el Distintivo de control del
Consejo Regulador del Cava
D.O. CAVA – CAVA DE GUARDA Y GUARDA SUPERIOR



Ref. 1 . Esquius **CAVA RESERVA EXCLUSIVA** - Se trata de un Reserva con una crianza de 24 meses en la cava. Elaborado con la mejor selección de uvas de Xarelo, Macabeo y Parellada a partir de su mosto en flor. Producto recomendado.

Brut Nature – Caja de 6 botellas



Ref.2 - **CAVA ARTESANAL RESERVA -**

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

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: Lote de 12 botellas



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 muy limitada. Al efectuar el pedido se informa de la posibilidad de servir.

Vino base compuesto por Chardonnais, Parellada y Macabeo. Complejo con una crianza bien llevada, aromas que recuerdan la fruta madura, buen gusto en el paladar, sabroso, fresco, bien equilibrado, con un excelente pos gusto.

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



Ref. 5 -

Joan M. Esquiús - 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, puede considerarse un Gran Reserva, ofrece exquisitas sensaciones en el paladar. Apto para acompañar cualquier tipo de comidas. Temperatura de servicio 4/5º. Producto recomendado

Brut Nature – Excelente calidad/precio.

Brut Nature Lote de 12 botellas



Ref. 6 -

CAVA RODAMONS "ORO"

Se trata de un Brut Nature de Reserva muy especial. Producto muy demandado.

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

Brut Nature: Lote de 12 botellas



Ref. 7

CAVA ESQUIUS ROSÉ – EXTRA BRUT- Excepcional Cava Gran Rosé

Siguiendo la tendencia de los mejores rosé elaborados en Extra Brut presentamos este cava fresco y sabroso en línea con los mejores .rosados. Vino base compuesto por Monastrell. Desarrolla un buqué muy fino, con rosario de burbujas persistente. Su sedoso paso en boca lo hace agradablemente e intenso.

Temperatura de servicio de 4/5º.

*Marida con carnes, pescado graso (salmón) y es también muy recomendable tomarlo como aperitivo . **Caja de 6 botellas***



Ref. 26

Cabernet Sauvignon

Caixa de 6 botellas

Tinto Selección–

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA



Ref.28 Lacort Crianza – Denominación de Origen Rioja
80% Tempranillo – 20% Mazuelo – Crianza en barricas de roble
Cajas de 6 botellas: Existencias limitadas – Oferta condicionada

