



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS



ARMILAR CAVA RESERVA BRUT NATURE

CAVA ELABORAT AMB RAÏMS SELECCIONATS DE LA FINCA, DE LA FINCA, DE LES VARIETATS MACABEU, XAREL·LO, PARELLADA I CHARDONNAY QUE ENS DONEN AROMES MÉS SUBTILS



VARIETAT: CHARDONNAY, MACABEU, XAREL·LO I PARELLADA



TERRER: VINYES PRÒPIES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA SITUADES A SUBIRATS



CRIANÇA: ENVELLIMENT A LA CAVA DE 24 A 30 MESOS



D.O: CAVA



TIPUS D'AMPOLLA: AMPOLLA 75 CL



GRAU ALCOHÒLIC: 11,5°

NOTA DE TAST

COLOR GROC PÀLLID, BOMBOLLA FINA I PERSISTENT, AMB UNA CORONA BEN DEFINIDA. EN NAS ÉS UN CAVA MOLT NOBLE AMB AROMES DE CRIANÇA MOLT PRONUNCIADES, COM DE PA ACABAT DE FER I DE PASTISSERIA. EN BOCA ES TROBA UN CARBÒNIC MOLT BEN INTEGRAT SENSE UNA GRAN EXPLOSIÓ DE BOMBOLLA PERÒ A LA VEGADA PERSISTENT, TORNEN A SORTIR ELS GUSTOS MELOSOS AMB RIGOROSA NOBLESA QUE DONEN UN VOLUM EN BOCA I UN FINAL DE PALADAR MOLT AGRAÏT

ELABORACIÓ

MÈTODE TRADICIONAL. SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA


MARIDATGE RECOMANAT

CALAMAR A LA TINTA, CALDERETA DE MARISC, PEIXOTS FUMATS, GUISATS DE PEIX, TRUITA FUMADA I TOT TIPUS DE CARN BLANCA

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com

 @EudaldMassanaNoya

 @eudaldmassananoya

 @EudaldMassana



EUDALD
MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS



ARMILAR CAVA RESERVA BRUT NATURE

CAVA ELABORADO CON UVAS SELECCIONADAS DE LA FINCA, DE VARIETADES MACABEO, XARELLO, PARELLADA Y CHARDONNAY, QUE NOS DAN AROMAS MÁS SUTILES



VARIEDAD: CHARDONNAY, MACABEO, XARELLO Y PARELLADA



TERRUÑO: VIÑAS PROPIAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA SITUADAS EN SUBIRATS



CRIANZA: ENVEJECIMIENTO EN LA CAVA ENTRE 24 Y 30 MESES



D.O: CAVA



TIPO DE BOTELLA: BOTELLA DE 75 CL Y 150 CL



GRADO ALCOHÓLICO: 11,5°

NOTA DE CATA

COLOR AMARILLO PÁLIDO , BURBUJA FINA Y PERSISTENTE , CON UNA CORONA MUY BIEN DEFINIDA . EN NARIZ ES UN CAVA MUY NOBLE CON AROMAS DE CRIANZA MUY PRONUNCIADAS, COMO LA DE PAN ACABADO DE HACER Y PASTELERÍA EN BOCA SE ENCUENTRA UN CARBÓNICO MUY BIEN INTEGRADO SIN UNA GRAN EXPLOSIÓN DE BURBUJA , PERO A LA VEZ PERSISTENTE, VUELVEN A SALIR LOS GUSTOS MELOSOS CON RIGOROSA NOBLEZA QUE DAN UN VOLUMEN EN BOCA Y UN FINAL DE PALADAR MUY AGRADECIDO

ELABORACIÓN

MÉTODO TRADICIONAL. SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

MARIDAJE RECOMENDADO

CALAMARES EN SU TINTA , CALDERETA DE MARISCO, AHUMADOS, GUISADOS DE PESCADOS, TRUCHA AHUMADA, TODO TIPO DE CARNES BLANCAS

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal [Subirats] Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana



EUDALD

MASSANA NOYA

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAVES I VINS



ARMILAR CAVA RESERVA DRY

CAVA PRODUCED FROM SELECTED GRAPES FROM THE FARMHOUSE - MACABEU, XAREL·LO, PARELLADA AND CHARDONNAY VARIETIES GIVE US VERY SUBTLE FLAVOURS



GRAPE VARIETY: MACABEU, XAREL·LO, PARELLADA AND CHARDONNAY



TERROIR: OWN ORGANICALLY CULTIVATED VINEYARDS LOCATED IN SUBIRATS



AGING: AGED IN CELLAR FROM 24 TO 30 MONTHS



D.O: CAVA



BOTTLE TYPE: BOTTLE OF 75 CL AND 1,5 LTS



ALCOHOL CONTENT: 11,5°

TASTING NOTES

PALE STRAW COLOUR. SMALL AND PERSISTENT FLOW OF BUBBLES WITH A WELL DEFINED CROWN. VERY NOBLE ON THE NOSE WITH POWERFUL AROMAS OF FRESHLY BAKED BREAD. THE SENSATION IS OF A WELL INTEGRATED FIZZINESS THAT DOES NOT EXPLODE IN THE MOUTH, BUT IS PERSISTENT AND GIVES RISE TO A RICH VOLUMINOUS TASTE. A VERY PLEASANT AFTERTASTE

PRODUCTION

TRADITIONAL METHOD. SECOND FERMENTATION TAKES PLACE IN THE BOTTLE

WINE PAIRING

SQUID COOKED IN THEIR INK, SEAFOOD STEW, SMOKED FISH, FISH STEW, SMOKED TROUT, ALL TYPES OF WHITE MEATS

CAVES I VINS EUDALD MASSANA NOYA · Finca el Maset, s/n 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats) Spain
Tel. +34 938 994 124 · bodega@massananoya.com · www.massananoya.com



@EudaldMassanaNoya



@eudaldmassananoya



@EudaldMassana