



JOSEP VENTOSA

Cava Brut Premium

Cava · DO Cava

El coupage de la casa. El Xarel·lo pone el cuerpo, el Macabeu la fruta y el Chardonnay la elegancia. Cremoso, equilibrado y con una acidez que lo mantiene siempre despierto.

DENOMINACIÓN	DO Cava
VARIEDADES	Xarel·lo · Macabeu · Parellada · Chardonnay
CRIANZA	18 meses en rima
GRADO	11,5 % vol
FORMATO	75 cl
SERVIR A	6–8 °C

MARIDA CON

Aperitivo, pescado al horno, pasta con crema, quesos tiernos.

JOSEP VENTOSA

«La firma de la familia»

LA BODEGA

Desde 1941, la misma familia haciendo cava y vino en el mismo lugar. Esta es la parte que no cabe en la etiqueta.