



Parellada + ...



# BLANC DE BLANCS



**Tipo de vino:** Brut Nature

**Denominación de origen:** CAVA

**Variedad:** Macabeo 33%, Xarel·lo 33% y Parellada 33%.

**Grado alcohólico:** 11,8% Vol.

**Crianza:** 12 meses

**Presión en botella:** 5,2 atmósferas.

**Producción:** Limitada.

## **Nota de cata**

*Aspecto Visual:*

Color amarillo paja con tonos dorados, de burbuja abundante de tamaño medio fino con buen desprendimiento. Corona bien marcada.

*Aspecto Olfativo:*

En nariz es limpio, con buena potencia. Aromas a crianza

*Aspecto Gustativo:*

Muy buena presencia en boca, carbónico bien estructurado, energético, elegante tono dulce, suave y con persistencia. Gracias al buen equilibrio de aromas que predominan en nuestro paladar.

Blanc de blancs, es el resultado del delicado cuidado que reciben nuestras viñas durante su recogida y su posterior crianza.

## **Recomendación de consumo**

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.

Treat + ...



# BRUT ROSÉ



**Tipo de vino:** Brut Rosé

**Denominación de origen:** CAVA

**Variedad:** Trepapat 60% y Monastrell 40%.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol.

**Crianza:** mínima de 12 meses.

**Elaboración:** Método tradicional

**Producción:** Limitada.

## Nota de cata

### *Aspecto Visual*

Color rosa salmón pálido con destellos brillantes, burbuja abundante formación de tamaño medio con desprendimiento constante y excelente mantenimiento de corona.

### *Aspecto Olfativo*

Aromas a frutas silvestres y tonos de crianza que sobresalen por encima de los aromas primarios. Limpio, potente y atractivo.

### *Aspecto Gustativo*

Bien dotado de sabores, con buena persistencia de carbónico.

Brut Rosé es un cava espontáneo, joven y radiante, elaborado especialmente para tomar como aperitivo, entre comidas y como copa de noche.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.



# GRAND RESERVE



**Tipo de vino:** Grand Reserve

**Denominación de Origen:** CAVA

**Variedad:** Macabeo 20%, Xarel·lo 50% y Parellada 30%.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol.

**Crianza:** mínima de 46 meses

**Elaboración:** Método tradicional.

**Producción:** Limitada.

## Nota de cata

*Aspecto visual:*

Color amarillo pajizo con tonos dorados, limpio y brillante. De burbuja fina, abundante y con desprendimiento vertical, formando una corona bien definida.

*Aspecto olfativo:*

En nariz es prolongado, potente y distinguido.

Con carácter evolucionado de crianza, limpio y atractivo.

*Aspecto Gustativo:*

Equilibrado, agradable e intenso, armonioso con matices de larga crianza, buena persistencia de carbónico con amplia estructura en la boca, sobresaliendo su suavidad y delicadeza.

Grand Reserve, es el principio de una larga trayectoria en los nuevos cava de nuestra bodega, por su gran complejidad es idóneo para realzar platos elaborados, carnes y pescados. Sobresaliente al ir acompañado de mariscos.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 8°C.

Chardonnay + ...





# MILLÉSIMÉ



**Tipo de vino:** Millésimé

**Denominación de origen:** CAVA

**Varietalidad:** Macabeo 30%, Parellada 30%, Xarel·lo 30% y Chardonnay 10%.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol.

**Crianza:** mínima de 34 meses

**Presión en botella:** 4'2 atmósferas.

**Elaboración:** Método tradicional.

**Producción:** Limitada.

## **Nota de cata**

### *Aspecto visual*

Color brillante, amarillo paja con destellos dorados, de burbuja fina.

### *Aspecto olfativo*

En nariz es limpio, ofreciendo finos aromas de prolongada crianza, entremezclados con flores blancas y piña.

### *Aspecto Gustativo*

Bien equilibrado, definido y con cuerpo, con buena presencia de carbónico y grata marcada acidez, sabroso, suave y largo. Dominando tonos de crianza en botella.

Millésimé es un cava de gran visión, un cava especialmente elaborado para la gastronomía y como copa de noche.

## **Recomendación de consumo**

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.

100% Tempranillo



# CRIANZA



**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Tempranillo.

**Cultivo:** En vaso, edad media del viñedo 60 años.

**Producción:** Limitada.

**Grado alcohólico:** 14,5% Vol.

**Acidez total:** 5,00 g/l (ácido tartárico).

**Elaboración:** ANTIGVA Crianza 2011, es un vino que ha permanecido un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés y americano, se comercializa a partir del 1 de octubre del segundo año tras la vendimia.

## Nota de cata

### *Aspecto Visual*

Colores que evolucionan a un profundo picota intenso al rojo guinda, destacando tonos violáceos en capa fina que evidencian aun matices de juventud.

### *Aspecto Olfativo*

Sobre una base intensa frutal, sus aromas ensamblan con los matices propios de maderas nobles, abarcando desde los especiados de vainilla, regaliz o clavo, hasta los tostados y torrefactos.

### *Aspecto Gustativo*

En boca resulta carnoso, estructurado y redondo. Su paso en boca es aterciopelado, pleno de sabores, manifestando una amplia persistencia y potente retronasal.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran en los 14° C.

100% Tempranillo



# RESERVA



**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Tempranillo.

**Cultivo:** En vaso, edad media del viñedo 60 años.

**Producción:** Limitada.

**Grado alcohólico:** 14,5% Vol.

**Acidez total:** 4,95 g/l (ácido tartárico).

**Elaboración:** ANTIGVA Reserva 2010, es un vino con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica. Llegando al mercado a partir del 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia.

## Nota de cata

### *Aspecto Visual*

De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota al rojo rubí.

### *Aspecto Olfativo*

Intenso y elegante. Presenta profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcles, minerales y balsámicos.

### *Aspecto Gustativo*

Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en boca.

Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran en los 15° C.

100% Tempranillo



# GRAN RESERVA



**Tipo de vino:** Tinto

**Variedad:** Tempranillo.

**Cultivo:** En vaso, edad media del viñedo 60 años.

**Producción:** Limitada.

**Grado alcohólico:** 14,83% Vol.

**Acidez total:** 5,15 g/l (ácido tartárico).

**Elaboración:** ANTIGVA Gran Reserva, es un vino con 60 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 24 meses de barrica.

Llegando al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del quinto año tras la vendimia.

## Nota de cata

### *Aspecto Visual*

Capa alta con base rojo cereza, apreciándose una amplia gama de tonalidades, rojizo granate hasta rubí con matices teja en capa fina.

### *Aspecto Olfativo*

Sobre una base de frutas compotadas, presenta aromas complejos de todas las series. Los aromas terciarios adquiridos durante su envejecimiento sugieren una amplia gama de matices tostados, especias, caza, etc.

### *Aspecto Gustativo*

Su firme estructura y gran equilibrio realza la persistencia y elegancia de este vino. A pesar del tiempo transcurrido, mantiene una evidente armonía que confirman su acreditada longevidad.

## Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran en los 16° C.



ANTIGVA

[www.antigvacava.com](http://www.antigvacava.com)