

## **Cavas(Cavas A. Vilamajó - S. Sadurní d'Anoia)**

*Auténticos cavas artesanales*

### **Brut Reserva**

#### *Variedades*

Macabeo, Xarel.lo y Parellada.  
Crianza de 18 meses en cava.

#### *Cata*

Este cava, elaborado con el mejor cuidado, tiene el privilegio de ser criado largo tiempo en nuestra artesana cava familiar. Degustando el cava A.Vilamajó se enriquece el paladar gracias a su delicado aroma y suave gusto, totalmente natural.

#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C.

#### *Presentación*

Caja de cartón de 6 botellas



### **Brut Nature Reserva**

#### *Variedades*

Macabeo, Xarel.lo y Parellada.  
Crianza de 24 meses en cava.

#### *Cata*

Cava elaborado con el mejor cuidado y que ha sido criado largo tiempo en nuestra artesana cava familiar. Enriquece el paladar por su delicado aroma y suave gusto, totalmente natural.

#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C.

#### *Presentación*

Caja de cartón de 6 botellas



## **Cavas(Cavas A. Vilamajó - S. Sadurní d'Anoia)**

### **Brut Reserva Rosado**

#### *Variedades*

100% Trepat. Crianza de 18 meses en cava.

#### *Cata*

Cava de color rosado de cierta intensidad, con tonos cereza y fresa. Carbónico bien integrado, con desprendimiento constante de burbuja semi-fina y formación de corona en la superficie de la copa. Aroma intenso y complejo, con recuerdos de frutas rojas, fresa, grosella. En boca es muy equilibrado, con buena acidez, estructura y fruta, con agradables notas de levaduras y un final persistente.

#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C; ideal para aperitivos, quesos, pescado y marisco, carnes blancas, carnes rojas, caza, postres de todo tipo pero en especial con frutas rojas.

#### *Presentación*

Caja de cartón de 6 botellas



### **Reserva dulce, para postres**

#### *Variedades*

Coupage especial de uvas del Penedès. Crianza de 18 meses en cava.

#### *Cata*

Seductor cava dulce de atractivo color amarillo pajizo, fruto de un coupage muy especial. De aroma sugerente, fresco pero a la vez potente, con matices de flores y frutas blancas (manzana, melocotón) así como ciruela. En paladar es succulento, con intensas notas de fruta dulce y refrescante acidez. Presenta un persistente final, rico y armónico. De amplia vía retronasal que culmina el conjunto de agradables sensaciones gustativas.

#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C, es un complemento ideal para postres dulces, frutas y repostería, siendo altamente recomendado en la degustación de caviar y paté. La combinación con cremas tibias condimentadas (calabacín) puede ser gratamente sorprendente.

#### *Presentación*

Caja de cartón de 6 botellas.



## **Cavas(Cavas A. Vilamajó - S. Sadurní d'Anoia)**

### **Gran Brut numerado**

#### *Variedades*

Macabeo, Xarel•lo, Parellada y Chardonay.  
Crianza de 30 meses en cava.

#### *Cata*

De este cava se ha hecho un tiraje limitado. Con una presentación artesanal, su contenido denota que su elaboración ha estado mimada a partir de un coupage escrupulosamente seleccionado de vinos hasta el tiempo de reposo. El resultado es un cava de aroma fino y suave, muy agradable al paladar.

#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C; de esta forma disfrutaremos de una agradable compañía en las celebraciones más importantes.

#### *Presentación*

Caja de madera de 1 botella  
Caja de madera de 3 botellas  
Caja de madera de 6 botellas  
Caja de cartón de 6 botellas



### **Brut Nature Gran Reserva**

#### *Variedades*

Macabeo, Xarel•lo, Parellada y Chardonay.  
Crianza de 36 meses en cava.

#### *Cata*

Con una presentación fuera de lo común se abre paso a un cava de sabor aterciopelado, suave y armonioso, de tonalidades pálidas, de burbuja menuda y constante, acompañado de un aroma de agradables sensaciones. Con él, la familia Vilamajó quiere hacer llegar a su paladar la huella de su mejor hacer en la elaboración de cavas.

#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C; así disfrutaremos de una agradable compañía con la intensidad y la fuerza de los momentos más íntimos.

#### *Presentación*

Caja de cartón de 6 botellas  
Estuche de 2 botellas  
Caja de cartón de 3 botellas con estuche individual



## **Cavas(Cavas A. Vilamajó - S. Sadurní d'Anoia)**

### **Brut Nature Gran Reserva Especial**

Premio Zarcillo de Plata 2003

#### *Variedades*

Macabeo, Xarel•lo, Parellada y Chardonay.  
Crianza de 36 meses en cava.

#### *Cata*

Cava de agradable presencia. Color pálido y cristalino. El desprendimiento del carbónico es regular y constante. La burbuja es fina con formación de corona generosa alrededor de la superficie de la copa. El olfato es fresco y limpio. En boca es sabroso, con un buen acompañamiento del gas carbónico. Al final es armonioso y suave.

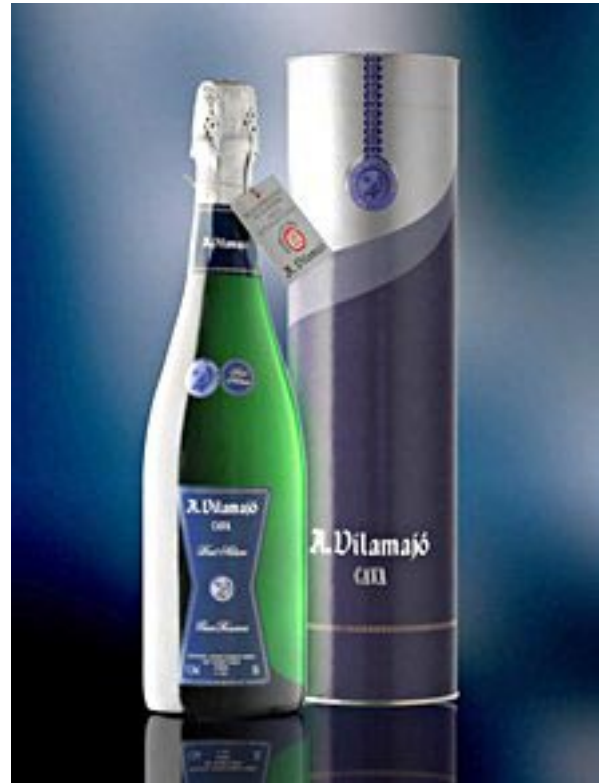
#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C.

#### *Presentación*

Estuche 1 botella

Caja de cartón de 6 botellas con estuche.



### **Brut Nature Gran Reserva Millesime 1996**

Gran añada privilegiada - Edición limitadísima

#### *Variedades*

Macabeo, Xarel.lo y Parellada. Crianza de 5 a 7 años en cava (cosecha 1996).

#### *Cata*

Cava de color oro brillante, carbónico muy bien integrado y suave desprendimiento de burbuja muy fina. Aroma muy complejo e intenso, con evocación de frutas maduras, frutas secas, manzana al horno, membrillo, miel; junto con recuerdos de pastelería recién salida del horno. En paladar se muestra sensacional, muy estructurado y potente gracias a su larga crianza con levaduras, exhibiendo nuevamente con todo su esplendor las características de fruta madura, tostados y frutos secos y un final extremadamente persistente. La persistencia tan marcada en boca provoca que las sensaciones olfativas en retronasal sean realmente memorables.

#### *Servicio*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C; como cava de larga crianza es ideal para platos potentes o especiados, recomendado para acompañar con frutos secos, pasta fresca, pan con tomate y jamón, setas cocinadas con cocciones cortas, lentas, predominando el confitado con aceites ligeros o en carpaccios y salsas emulsionadas con aceite, marisco y pescado, bacalao, carne blancas, caza, arroces, quesos de oveja y pastelería realizada a partir de pasta de hoja con frutos secos.

*Presentación:* Caja de cartón de 6 botellas en estuche especial.



## Cavas(Cavas A. Vilamajó - S. Sadurní d'Anoia)

### Cavas ecológicos

El cava de cultivo ecológico es un producto natural elaborado para obtener un cava de máxima calidad siendo al mismo tiempo respetuosos con el medio ambiente. En el cultivo de las viñas no se usan productos de síntesis que puedan perjudicar al suelo. Así mismo donde se elabora el cava, la normativa ecológica limita el uso de sulfuroso a la mitad, por eso en nuestra bodega trabajamos con un nivel de higiene muy elevado. El primer sello es el europeo y el segundo es el de la entidad que expide el certificado.



### Cavas ecológicos LheBLAN Brut y Brut Nature

*Varietades:*

Macabeo, Parellada, Xarel.lo y Chardonnay.

**Brut:** Crianza de 18 meses en cava.

**Brut Nature:** Crianza de 24 meses en cava.

*Cata:*

Cava natural con sabor intenso y aroma suave, muy equilibrado al paladar. Proporciona agradables notas de levaduras y un muy buen acompañamiento de carbónico. Contemplando la formación constante de finas y pequeñas burbujas que lo adornan, los amantes del cava nos sentimos afortunados al poder disfrutar de este hijo de la Naturaleza y de la sabiduría para acompañar los buenos momentos que la vida nos regala.

*Servicio:*

Servir fresco, entre 4 °C y 6 °C. De esta manera proporciona un agradable acompañamiento de todo tipo de platos y en todas las ocasiones

