

**Denominación de Origen**

Cava

**Bodega**

Canals & Muné

**Vino**

Reserva del Avi

**Tipo y Añada**

Brut Nature Gran Reserva

**Variedades**

Chardonnay 50%, Macabeo 15%, Xarel.lo 20%, Parellada 15%

**Crianza**

55 meses en rima

**Temperatura de servicio**

6-7°C

**Datos organolépticos**

Color amarillo dorado intenso con reflejos dorados. Burbuja pequeña y constante con corona sostenida.

Aromas intensos y limpios a fruta blanca madura (manzana, pera), limones confitados y fondo herbáceo (heno).

En boca es de entradas suave, paso aterciopelado, con el carbónico muy bien integrado. Amable, redondo, elegante. Largo y persistente.

**Maridaje**

Perfecto con todo tipo de aperitivos, tablas de ahumados, crustáceos, pescados a la plancha y al horno, arroces marineros, aves y todo tipo de comida oriental.

**Ficha técnica**

Bodega elaboradora de cavas de calidad, sólo Reservas y Grandes Reservas, desde 1915.

Actualmente tienen dos bodegas, la más antigua en San Sadurní de Noya, dedicada al enoturismo y a la restauración, y la moderna en Vilafranca del Penedés.

Alcohol: 12% de volumen.

