

DON PABLO DE NAVERAN

GRAN RESERVA

Denominació d'Origen: Penedès

Anyada: 1998

Varietats: 100% Cabernet Sauvignon

Producció 12.000 ampolles de 75cl.

Grau Alcohòlic: 12,5%

Criança: 18 mesos en roure francès Limousin i de Nevers

Elaboració:

Aquest vi només s'elabora amb les millors anyades que ens dóna el nostre Don Pablo. Després de la transformació malolàctica passa a barriques de roure durant 18 mesos.

Nota de Tast:

A la vista: Color vermell cirera fosc amb tons teula daurat. En nas: És elegància en estat pur, es distingeixen matisos varietals del Cabernet Sauvignon (tabac, pebre, cuir, torrats i confitures de fruites del bosc), per sobre de tot dominen les notes de roure. En boca: Elegant i rodó on ressalten les notes de fusta de roure i l'origen varietal. Post-gust intens. Harmònic i molt llarg.

Maridatge:

Caça major, carns a la brasa, o simplement una copa després de menjar com si es tractés d'un bon Brandy.

Altres productes del celler:

Brutissime - Brut, Brut Nature, Odisea - Brut Nature Millesimé, Perles Roses - Millesimé, Perles Blanques - Brut Millesimé, Manuela de Naveran - Blanc fermentat en bóta, Clos Antonia - Blanc fermentat en bóta, Sant Martí de Dalt - Criança, Don Pablo de Naveran - Reserva Excepcional, Clos del Pí - Gran Reserva



Caves Naveran