

DON PABLO de NAVERAN

RESERVA EXCEPCIONAL

Denominación de Origen: D.O. Penedés

Añada: 2004

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon

Grado Alcohólico: 13%

Crianza: 12 meses en roble limousin y de Nevers

Producción: 16.230 botellas de 75cl.

Elaboración:

Maceración y fermentación de los hollejos durante 10-15 días, hasta finalizar los azúcares. Después de la transformación maloláctica pasa a barricas de roble durante 12 meses.

Nota de Cata:

A la vista: Color rojo cereza oscuro con tonos granates y pardos. **En nariz:** Muy fino, se distinguen matices varietales del Cabernet Sauvignon (tabaco, pimienta, cuero, tostados y confituras de frutas del bosque). **En boca:** Con mucho cuerpo, resalta su tanicidad y untuosidad. Elegante y redondo donde resaltan las notas de madera de roble y el origen varietal. Post-gusto lleno. Armónico y muy largo.

Maridaje:

Caza, carnes a la brasa y salseada, jamón curado, fiambres y quesos.

Otros productos de la Bodega:

Brutissime - Brut, Brut Nature, Odisea - Brut Nature Millesimé,
Perles Roses - Millesimé, Perles Blanques - Brut Millesimé, Manuela
de Naveran - Blanco fermentado en barrica, Clos Antonia - Blanco
fermentado en barrica, Sant Marti de Dalt - Crianza, Don Pablo de
Naveran - Gran Reserva, Clos del Pí - Gran Reserva



Caves Naveran