



MIQUEL PONS

CAVA

KVALITETSNIVÅER

CAVA

Minst 9 månader på jästfällning

RESERVA

Minst 15 månader på jästfällning

GRAN RESERVA

Minst 30 månader på jästfällning

PRODUKTION

METHODE TRADITIONAL

Tillverkning enligt samma metod som champagne.

CUVÉE

Basvinet görs med druvmust som jästs i olika kar. Blandningen görs och tappas upp flaska.

FERMENTERING

Liqueur de tirage tillsätts i flaskan för att sätta igång en andra jäsning och flaska tillsluts med en kapsyl.

LAGRING

Vinet lagras med sin jästfällning för att utvecklas smakmässigt.

DEGORGERING

Flaskan ställs upp och ned i en vecka för att låta allt sediment hamna i flaskhalsen. Därefter lossar man på kapsylen utan att frysa flaskhalsen och tillsätter eventuellt expeditjonslikör om cavan inte ska vara BRUT NATURE. Sedan sätts korken i och flaskan etiketteras.

SÖTMA

BRUT NATURE

0-3 gram per liter

BRUT

6-12 gram per liter

SEMI-SECO

33-50 gram per liter

DRUVOR

MACABEO

Mogen exotisk citrus. Stenfrukt. Exotisk och fet blommighet (bergamott, kamomill). Elegant och basen i cava.

PARELLADA

Kvitten, citrusfrukt, gul blomma, färska nötiga toner. Skapar smakmässigt mellanregister och kropp.

XAREL•LO

Yngre frukt, citrusfräschör och tydliga äppeltoner. Fruktiga aromer, adderar främst syra och friskhet.

TREPAT

Adderar både mogna och unga röda frukter (jordgubb, hallon) och röda blommiga smaker. Ger både kropp och färg.



Ofwerman Imports
www.ofwermanimports.com
www.cavamiquelpons.com
info@ofwermanimports.com



MIQUEL PONS

CAVA

BRUT NATURE RESERVA

#1



Ljusgul.
Doft av mogen vit frukt
och citrus.
Mineralrik med tydliga
inslag av grönt äpple.
45% Xarel•lo
45% Macabeo
10% Parellada

BRUT NATURE GRAN RESERVA

#2



Gyllengul.
Elegant arom av rostad
mat och mogen frukt.
Smak av honung, bri-
oche, kokt frukt, äpple.
55% Xarel•lo
45% Macabeo

NÚRIA BRUT RESERVA ROSÉ

#3



Blodapelsinröd.
Fina aromer av krisbär
och jordgubb.
Mycket krämig mousse
med smak av röda frukt
er och brioche.

100% Trepát

BRUT NATURE GRAN RESERVA MONTARGULL XAREL•LO

#4



Mörkt gyllengul.
Fruktig doft av vanilj
och rökt mat.
Krämig krona med in-
slag av äppelkompott.
40% Xarel•lo
30% Macabeo
30% Ekad Xarel•lo

NÚRIA BRUT RESERVA

#5



Gyllengul.
Blommig och fruktig
arom.
Krämig mousse med
vit och gul frukt. Lång
eftersmak.
55% Xarello
45% Macabeo

BRUT RESERVA

#6



Ljusgul.
Kryddig doft med
mogna frukter.
Krämig smak av röda
och gula äpplen.
45% Xarel•lo
45% Macabeo
10% Parellada



Ofwerman Imports

www.ofwermanimports.com

www.cavamiquelpons.com

info@ofwermanimports.com