MAGRINYÀ CALAF

Cava Brut Nature Reserva

Variedades: Macabeo 70%, Parellada 30%

Crianza: 18 meses

Graduación alcohólica: 11,5% vol

Elaboración: Método tradicional

Análisis sensorial

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, con una burbuja fina que forma una corona persistente.

Los aromas varietales de fruta blanca, como la manzana y la pera, se complementan con unas sutiles notas de crianza.

En boca es seco, fresco y de acidez media, con un equilibrio excelente entre todos sus componentes.

MAGRINYÀ CALAF

Cava Brut Rosado Trepat

Variedades: Trepat 100%

Crianza: 9 meses

Graduación alcohólica: 11,5% vol

Elaboración: Método tradicional

Análisis sensorial

Cava de color rosa vivo y brillante, de intensidad media y con sugerentes burbujas finas y persistentes.

Fino y redondo en boca, donde se insinúa el sabor de frutos rojos, destacando especialmente la fresa.

MAGRINYÀ CALAF

Cava Brut Nature Reserva 30

Variedades: Macabeo 70%, Parellada 30%

Crianza: 30-34 meses

Graduación alcohólica: 11,5% vol

Elaboración: Método tradicional

Análisis sensorial

Color amarillo pálido y brillante con reflejos dorados. Muy fino en el paladar, con delicados aromas varietales que se entrelazan con el bouquet de crianza, el cual le aporta una personalidad bien definida.

Burbuja fina, abundante y persistente.

Muy bien estructurado en boca, fresco, amable y limpio.

MAGRINYÀ CALAF

Vino Burnat Blanco Joven

Variedades: 40% Macabeo, 30% Xarel·lo, 30% Chardonnay

Graduación alcohólica: 12% vol

Elaboración: Vendimia manual y vinificación tradicional sin aditivos.

Análisis sensorial

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Afrutado y con una alta intensidad aromática.

Predominan los sutiles aromas varietales, como las frutas blancas, las flores blancas, el albaricoque y algunas notas tropicales.

En boca es fresco, de acidez equilibrada y textura untuosa, con un final mineral y salino. Ideal para acompañar aperitivos, marisco, arroces y pescado.

MAGRINYÀ CALAF

Vino Burnat Rosado

Variedades: Merlot 100%

Graduación alcohólica: 12,5% vol

Elaboración: Vendimia manual y vinificación tradicional sin aditivos.

Análisis sensorial

Color rosa vivo y brillante. Destacan los aromas de frutos rojos y flores, como la fresa, las frambuesas y las violetas, acompañados de unas golosas notas lácteas.

En boca es fresco, redondo, equilibrado y seductor.

Ideal para acompañar tártaros, carpaccios, sushi, ensaladas y postres.

MAGRINYÀ CALAF

Vino Burnat Tinto Joven

Variedades: Merlot 100%
Graduación alcohólica: 13,5% vol
Elaboración: Vendimia manual y vinificación tradicional sin aditivos.

Análisis sensorial

Color rojo intenso con reflejos violáceos. De intensidad aromática elevada y de máxima expresión varietal.
Aromas de grosella, mora, ciruela, miel y delicadas notas balsámicas.
De buena estructura y persistencia, con una sutil acidez.
Ideal para acompañar carnes, pescado azul, ahumados y quesos cremosos.

MAGRINYÀ CALAF

Vino Burnat Tinto Crianza

Variedades: Merlot 100%
Graduación alcohólica: 14,5% vol
Elaboración: Vendimia manual y vinificación tradicional sin aditivos.

Análisis sensorial

De color rubí intenso y de intensidad aromática muy elevada.
Las notas de frutos rojos maduros se entrelazan con los aromas tostados, ahumados y avainillados de la madera. Esto le aporta a este vino una complejidad aromática y un equilibrio perfecto, sin precedentes en nuestra bodega.
Vino voluptuoso en boca y con una larga persistencia.
Ideal para acompañar carnes a la brasa, guisos, caza y quesos curados...