

OFFERTA ESPECIAL NADAL 2013

ASSOCIATS ATAB

Brut Reserva

Varietats
40% Macabeu, 40% Xarel·lo, 20% Parellada.

Vinyes
20-30 anys.

Elaboració
Extracció del most flor amb suau premsatge, seguida de fermentació a baixa temperatura en tines inoxidables. Segona fermentació en ampolla amb criança de 18-20 mesos.

Cata
Color verdós amb alguns reflexos grocs, amb carbònic vivaç i formació de corona. En nas destaquen fruites blanques i cítriques, amb notes de broxera i llevat fresc. Boca amb frescor i equilibri.

Distincions



87 punts Guia Peñín 2012

Caixa de
6
ampolles

Preu ampolla: 5,15€
IVA + transport inclòs: **30,90€**



Brut Gran Reserva

Varietats
Macabeu- Xarel·lo i Parellada.

Vinyes
30-40 anys

Elaboració
Premsatge suau del raïm procedent de les vinyes més velles de la nostra finca, buscant així un equilibri i personalitat pròpia a nivell gustatiu i aromàtic, criat en cava un mínim de 36 mesos i expedit amb un mínim de licor d'expedició característic perquè es conservi totes les excel·lències del vi i alhora sigui prou abocat per fer-li agradable a qualsevol moment

Cata
Color groc palla, fina i delicada bombolla ben integrada, amb lent desprendiment, notes d'almívar i certs records a ametlles. Estructurat en boca amb bona persistència i bon record final.

Distincions

Zarcillo d'Or 2003.

Caixa de
6
ampolles

Preu ampolla: 7,50€
IVA + transport inclòs: **45,00€**



Gran Reserva Nature Sello

Varietats
50% Xarel·lo, 30% Macabeu, 20% Parellada.

Vinyes
30-40 anys seleccionats per qualitat.

Elaboració
Suau premsatge amb obtenció del 50% de most flor, seguit de fermentació a baixa temperatura (15°) en dipòsit d'acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla amb criança de 36-48 mesos.

Cata
Color groc amb reflexos verds, nítid i amb fi i lent desprendiment de bombolles. Predomini de notes de fruita seca i notes a mel i almirars, amb boix de fons. En boca és ampli, saborós i fragant.

Distincions



89 punts Guia Peñín 2011 (Collita 2005)

57 punts Guia Peñín 2012 (Collita 2007)

Caixa de
6
ampolles

Preu ampolla: 8,50€
IVA + transport inclòs: **51,00€**



Brut Nature Gran Reserva Especial

Varietats
50% Xarel·lo, 50% Chardonnay.

Vinyes
30-40 anys seleccionats per qualitat.

Elaboració
Suau premsatge amb obtenció del 50% de most flor, seguit de fermentació a baixa temperatura (15°) en dipòsit d'acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla i criança de 36-48 mesos.

Cata
Color groc amb reflexos verds, elegant i fi desprendiment de carbònic. En fase olfactiva destaquen les notes florals (violetes), amb notes de fruites blanques i notes meloses, amb torrefactes de fons. En boca és equilibrat, fresc i llarg.

Distincions



87 punts Guia Peñín 2011 (Collita 2005)

87 punts Guia Peñín 2012 (Collita 2007)



Mesquita d'Or 2011
(Collita 2007)



Concurs Mundus
Vini 2012
(Collita 2008)

Caixa de
6
ampolles

Preu ampolla: 14,15€
IVA + transport inclòs: **84,90€**



Pinot Noir Rosado Brut Nature

Varietats
Pinot Noir.

Vinyes
Les Tarumbes (15 anys).

Elaboració
Maceració del most amb les pells per a extracció aromàtica i de color, seguida de suau premsatge i fermentació a baixa temperatura. Segona fermentació en ampolla i criança de 18-20 mesos.

Cata
Color cirera descarregat. Persistent i elegant desprendiment de carbònic. Notes de fruites vermelles en compota, intens, persistent, amb records de fumats. Dominant i saborós en boca; amb frescor.

Distincions



88 punts Guia Peñín 2011

87 punts Guia Peñín 2012

Caixa de
6
ampolles

Preu ampolla: 9,05€
IVA + transport inclòs: **54,30€**



Per la compra de 5 caixes
1 ampolla
MAGNUM
de regal

Per fer la comanda, contacteu-nos [aquí](#)