



**ESPUMOSOS**  
**CAVA**

# ESPUMOSOS CAVA



## PARÉS BALTÁ BRUT NATURE

**Origen:** Penedés

**Varietalidad:** Xarel·lo, Macabeo y Parellada.

**Graduación:** 11,5°C

Ecológico y Vegano



## GIRÓ RIBOT AVANT

**Origen:** Penedés

**Varietalidad:** Xarel·lo, Chardonnay y Macabeo

**Graduación:** 11,5°C

BRUT RESERVA, crianza 18-24 meses



## GIRÓ RIBOT UNPLUGGED

**Origen:** Penedés

**Varietalidad:** Pinot Noir y Varias Tintas

**Graduación:** 12,5°C

BRUT ROSADO, Fermentación parcial en barrica y crianza en botella durante 24 meses



## ROSA CUISINE

**Origen:** Penedés

**Varietalidad:** Garnacha

**Graduación:** 12°

Gran Reserva Ecológico



## CUVÉE CAROL

**Origen:** Penedés

**Varietalidad:** Chardonnay y Macabeo

**Graduación:** 12°C

Gran Reserva. 60 meses en botella.



## CUVÉE BLANCA CUISINE

**Origen:** Penedés

**Varietalidad:** Xarel·lo, Chardonnay, Pinot Noir.

**Graduación:** 12°C

**Notas de Cata:** Brut Nature , Gran Reserva

# ESPUMOSOS CAVA



## GIRÓ RIBOT MARE MILLESIME

**Origen:** Penedés

**Variedad:** Macabeo, Xarel·lo y Parellada, así como otras foráneas que son el Chardonnay y Muscat.

**Graduación:** 11,5

Crianza mínima de 50 meses



## GIRÓ RIBOT A DIVINIS MAGNUM 1,5L

**Origen:** Penedés

**Variedad:** Chardonnay y Parellada

**Graduación:** 11,5

BRUT NATURE, Reserva (>15 meses en rima)



## PEDREGOSA CLOS DE BLANC

**Origen:** Sant Sadurní

**Variedad:** 55%Xarel·lo, 35%Macabeo y 10% Parellada

**Graduación:** 11,5

Reserva Brut Nature



## PEDREGOSA MILLESIME

**Origen:** Sant Sadurní

**Variedad:** 74%Pinot Noir, 26%Chardonnay

**Graduación:** 11,5

20 meses de crianza, brut nature Ecológico



## PEDREGOSA DE L'HEREU

**Origen:** Sant Sadurní

**Variedad:** 45%Xarel·lo, 40%Macabeo y 15%Pinot Noir.

**Graduación:** 12°C

45 meses de crianza, Brut Nature, Ecológico



# ESPUMOSOS CAVA



## BOHIGAS GRAN RESERVA BRUT NATURE

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel·lo.

**Graduación:** 12°C



## BOHIGAS BRUT

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** Xarel·lo, Macabeo, Parellada.

**Graduación:** 12°C



## BOHIGAS BRUT ROSADO

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** Trepat y Pinot Noir.

**Graduación:** 12°C.



## BOHIGAS BRUT NATURE

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay

**Graduación:** 12°C



## BOHIGAS SEMISECO

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** 50% Xarel·lo, 30% Macabeo y 20% Parellada.

**Graduación:** 12°C

Crianza 15 meses

# ESPUMOSOS CAVA



## VEGA MEDIEN BRUT

**Origen:** Requena  
**Variedad:** 90%Macabeo y 10%Chardonnay.  
**Graduación:** 11,5°C



## VEGA MEDIEN BRUT NATURE

**Origen:** Requena  
**Variedad:** Chardonnay y Macabeo.  
**Graduación:** 11,5°C



## VEGA MEDIEN ECOLÓGICO

**Origen:** Requena  
**Variedad:** 50%Chardonnay y 50%Macabeo  
**Graduación:** 11,5°C  
**Notas de Cata:** 15 meses de crianza, Ecológico.



## VEGA MEDIEN ROSADO

**Origen:** Requena  
**Variedad:** 100% Garnacha  
**Graduación:** 12°C



## VEGA MEDIEN SEMISECO

**Origen:** Requena  
**Variedad:** 100% Macabeo.  
**Graduación:** 11,5°C



## LAGRIMA REAL

**Origen:** Requena  
**Variedad:** 100% Chardonnay  
**Graduación:** 11,5°C  
6 meses con sus lías

# ESPUMOSOS CAVA



## GRAMONA TRES LUSTRES

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** 75% Xarel·lo / 25% Macabeo

**Graduación:** 11,5°C

GRAN RESERVA, Biodinámico, criado en rima durante más de 72 meses



## GRAMONA IMPERIAL

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** 10% Chardonnay, 40% Macabeo, 50% Xarel·lo

**Graduación:** 12°C

Crianza 48 meses



## CAPRASIA BRUT NATURE

**Origen:** Utiel Requena

**Variedad:** Coupage de vinos de Chardonnay y Macabeo

**Graduación:** 11,5°C

Ecológico, Vegano, 22 meses de crianza en rima



## OLIVEDA BRUT JOVE

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

**Graduación:** 11,5°C



## OLIVEDA BRUT NATURE RESERVA

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** Macabeo y Xarel·lo.

**Graduación:** 11,5°C



## VEGALFARO BRUT NATURE

**Origen:** Valencia

**Variedad:** Chardonnay y Macabeo

**Graduación:** 12,5°C

31 meses de crianza en rima.

# ESPUMOSOS CHAMPAGNE



## TAITTINGER BRUT RESERVE

**Origen:** Francia

**Variedad:** Pinot Negro y Chardonnay.

**Graduación:** 13°C

RESERVA



## BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

**Origen:** Francia

**Variedad:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

**Graduación:** 12°C

Envejecido 36 meses antes de su degüelle



## POL ROGER BRUT RESERVE

**Origen:** Francia

**Variedad:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Graduación:** 12,5°C

Descansa 3 meses a 33 mts. De profundidad



## LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

**Origen:** Francia

**Variedad :** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

**Graduación:** 12°C

Crianza de 42 meses



## VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL

**Origen:** Francia

**Variedad:** Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

**Graduación:** 12°C

Más 25 a 55 % de vinos de reserva



## LAURENT PERRIER LA CUVÉE

**Origen:** Francia

**Variedad:** chardonnay, pinot noir, pinot meunier.

**Graduación:** 12°C

BRUT

# ESPUMOSOS CHAMPAGNE



## LAURENT PERRIER CUVÉE

**Origen:** Francia

**Variedad:** Pinot Noir.

**Graduación:** 12°C

BRUT ROSÉ



## LOUIS ROEDERER CUVÉE

**Origen:** Francia

**Variedad:** Pinot Noir, Chardonnay

**Graduación:** 12°C

4 años de crianza sobre lías y un reposo de al menos 6 meses tras el degüelle



## BOLLINGER ROSÉ

**Origen:** Francia

**Variedad:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Graduación:** 12°C

36 meses en botella



## TAITTINGER NOCTURNE

**Origen:** Francia

**Variedad :** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

**Graduación:** 12,5°C

Permanece cuatro años en las cavas antes de su degüelle.



# ESPUMOSOS PROSECCO



## PROSECCO CORTE DELLE CALÍ

Origen: Italia

Variedad: 100% Glera.

Graduación: 11,5°C



## STELLE D'ITALIA

Origen: Italia

Variedad: 100% Glera

Graduación: 11°C

BRUT

Casa *del*  
VINO

**CASA DEL VINO JÁVEA**

Distribución: Roberto Montano

Teléfono: 655 520 774

[www.casadelvinojavea.es](http://www.casadelvinojavea.es)

Email: [distribucion@casadelvino.biz](mailto:distribucion@casadelvino.biz)

Facebook: @DistribucionesCasaDelVino