

**Macabeo**

Traditionelle Sorte mit großen, kompakten Trauben und feiner Schale. Produziert Weine mit ausgewogener Säure und feinem Aroma.

**Xarel-lo**

Einheimische Sorte mit mittelgroßen Trauben. Produziert vollmundige Weine mit einer guten Säure. Stärkste Persönlichkeit durch Säure und Struktur.

**Parellada**

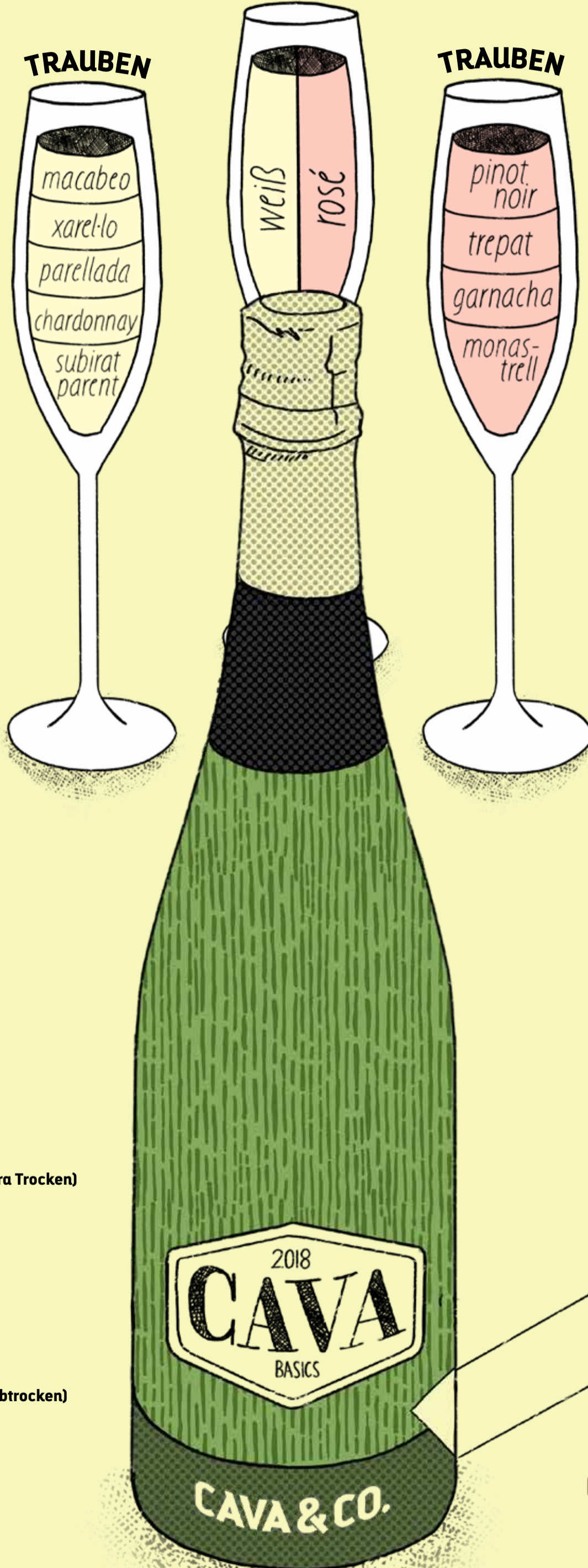
Große Trauben, die auch in höheren Lagen gut gedeihen. Bietet ein subtiles, blumiges Aroma und produziert sanfte Weine mit moderatem Alkoholgehalt.

**Chardonnay**

Frühreife Trauben, die bereits Mitte August geerntet werden. Produziert vollmundige Weine mit hohem Säuregehalt.

**Subirat parent (Malvasia)**

Mittelgroße gelbe Traube, die sich mit der Reifung rötlich färben. Produziert frische Weine mit Struktur, ausgewogenen Aromen und zunehmender Komplexität.

TYPEN**Pinot Noir**

Kleine, kompakte Trauben, die früh sprießen. Wächst besser in hohen Lagen und kälteren Klimazonen. Die Weine sind aromatisch und vollmundig.

**Trepat**

Treibt früh und reift spät. Stark mit dickhäutigen Trauben. Produziert Weine mit moderatem Alkoholgehalt und ausgewogener Säure.

**Garnacha (Roter Grenache)**

Rote, mittelgroße Trauben mit feiner Schale und saftigem Fruchtfleisch. Produziert ausgeglichene, aromatische und mäßig saure Weine.

**Monastrell**

Obwohl mit dieser Rebsorte die Cava-Produktion anfangs wird diese Traube inzwischen nur mehr selten verwendet. Kleine und kompakte Bündel mit einer intensiven blauen Farbe. Produziert vollmundige mittelkräftige bis kräftige Weine.

SÜSSE

Stüßung durch Wein,
kein direkter Zuckerzusatz



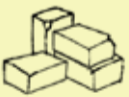
Brut Nature
bis zu 3 g/l



Brut Extra
bis zu 6 g/l



Brut
bis zu 12 g/l



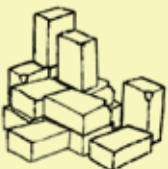
Extra Seco (Extra Trocken)
12-17 g/l



Seco (Trocken)
17-32 g/l



Semi-Seco (Halbtrocken)
32-50 g/l



Dulce (Süß)
50+ g/l

nicht zugelassen für Gran Reserva

Äquivalent in
Zuckerwürfel pro Liter

QUALITÄT

Joven
Minimum an 9
Monaten gereift



Reserva
Minimum an 15
Monaten gereift



Gran Reserva
min. 30 Monate auf
der Hefe gereift



**Cava de "Paraje"
Calificado**
min. 36 Monate auf
der Hefe gereift

CAVA & CO.

FEINES AUS SPANIEN