

Canals & Nubiola

VINO DE AGUJA BLANCO



CRIANZA

Vino joven

ELABORACIÓN DEL VINO

La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inox con temperatura controlada a unos 15°C durante dos semanas. El origen de las uvas destinadas a este producto son de la zona de Cataluña y de La Mancha.

La segunda fermentación tiene lugar en depósitos isobáricos a unos 15°C hasta total fermentación de los azúcares. Permanecen en las tinas en contacto con las levaduras mínimo 30 días.

COUPAGE

Macabeo y Airén

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 10,50 % Vol.

Acidez Total: 3,80 g/l

Azúcares: 10,00 g/l

NOTA DE CATA

Vino de aguja blanco muy pálido con tonalidades verde-amarillentas. Perfectamente límpido y transparente.

En la nariz, aparecen intensas notas de mango y azahar. Una vez en boca el leve picor del aguja, se combina con los leves toques de cítricos y melón que le confieren el frescor y la suavidad.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, sin vibraciones y sin luz.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir frío entre 6 y 8 °C.



Canals & Nubiola

VINO DE AGUJA ROSADO



CRIANZA

Vino joven

ELABORACIÓN DEL VINO

El origen de las uvas destinadas a este producto son mayoritariamente de la zona de Cataluña y de La Mancha. Se realiza una maceración de 6-7 horas. La primera fermentación de los mostos tiene lugar en depósitos de acero inox con temperatura controlada a unos 15°C durante 2 semanas. La segunda fermentación tiene lugar en depósitos isobáricos a unos 15°C hasta total fermentación de los azúcares. Permanecen en las tinas en contacto con las levaduras mínimo 30 días.

COUPAGE

Tempranillo, Bobal y Garnacha.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,00 % Vol.

Acidez Total: 3,60 g/l

Azúcares: 20,0 g/l

NOTA DE CATA

Vino de aguja rosado con tonalidades rosa-frambuesa, perfectamente límpido y transparente.

En nariz destacan los aromas frutales de las fresas y las frambuesas. En paladar es suave y afrutado, con las leves notas de los cítricos y ligerísimo picor del vino de aguja que lo hace aún más fresco. Es muy armónico y suave en conjunto.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, sin vibraciones y sin luz.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir entre 6 y 8 °C.



Canals & Nubiola

BLANCO SECO

D.O. CATALUNYA

CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

Vino joven sin crianza

COUPAGE

40% Macabeo
30% Xarel·lo
30% Perellada

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,50 % Vol.
Acidez Total: 3,85 g/l
Azúcares: 2,00 g/l

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido alimonado.

Aromas de buena intensidad entre los que destacan la manzana y el plátano.

En boca es fresco y sabroso, con una ligera acidez.

El sabor a frutas perdura largo tiempo en la boca recordando manzanas verdes.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y de temperatura constante entre 13 y 17°C.
Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir frío, entre 6 y 8°C.



Canals & Nubiola

BLANCO SEMIDULCE

D.O. CATALUNYA

CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

Vino joven sin crianza

COUPAGE

40% Macabeo
20% Xarel·lo
30% Parellada
10% Moscatell

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,00 % Vol.
Acidez Total: 3,65 g/l
Azúcares: 33,00 g/l

NOTA DE CATA

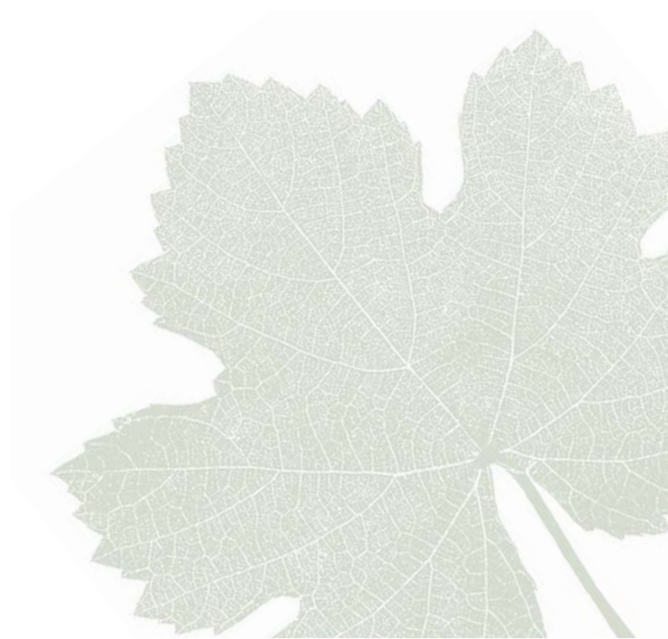
Su color es amarillo pajizo pálido.
En nariz muestra aroma a frutas frescas blancas (manzan, pera, plátano) y tonos intensos florales.
En boca es suave, fresco y ligero, predominando en el postgusto las sensaciones florales del Moscatell.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y de temperatura constante entre 13 y 17°C.
Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir frío, entre 6 y 8°C.



Canals & Nubiola

ROSADO

D.O. CATALUNYA

CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

Vino joven sin crianza

COUPAGE

45% Merlot
45% Tempranillo
10% Cariñena

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,50 % Vol.
Acidez Total: 3,30 g/l
Azúcares: 3,00 g/l

NOTA DE CATA

Color rosa fresa de buena intensidad.
Aromas intensos de frutas rojas entre los que destaca la fresa.
En boca presenta una entrada fresca y afrutada.
Equilibrado.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y de temperatura constante entre 13 y 17°C.
Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir frío, entre 6 y 8°C.



Canals & Nubiola

TINTO

D.O. CATALUNYA

CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

Vino joven sin crianza

COUPAGE

50% Tempranillo
40% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12,50 % Vol.
Acidez Total: 3,65 g/l
Azúcares: <1,00 g/l

NOTA DE CATA

Color rojo rubí de capa media.
Aromas de frutas silvestres en un fondo especiado (vainilla).
En boca se presenta con una entrada suave, sedoso.
El postgusto es de intensidad media, apareciendo en el retronasal aromas afrutados y de regaliz negro.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y de temperatura constante entre 13 y 17°C.
Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18°C.



Canals & Nubiola

GRAPA BRUT NATURE



VARIEDADES

33% Macabeo
33% Parellada
33% Xarel·lo

CRIANZA

2 a 2,5 años. Siempre a una temperatura constante entre 12 -14° C. en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas al abrigo de la luz y de los ruidos.

DATOS ANALÍTICOS

Azúcares residuales: menos de 3,0 g/l
Acidez Total: 4,50 g/l
Alcohol: 11,50 %Vol.

NOTA DE CATA

Color amarillo paja con tonos dorados.
Burbuja abundante de tamaño fino con bonitos rosarios que forman buena corona.
En nariz predominan los aromas de crianza adquiridos a lo largo de los dos años y medio de contacto con las levaduras.
En boca es muy seco, pero suave, con un buen comportamiento del carbónico.

PERÍODO DE CONSUMO

Para que conserve sus cualidades organolépticas debe consumirse como máximo a los 18 meses después del momento del degüelle y siendo conservada al abrigo de la luz y de los cambios de temperatura (T = 12 - 14° C).

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 6 - 8° C. Su estructura, su cuerpo, su suntuosidad permite que pueda ser consumido (degustado) a una temperatura algo más alta que un joven.

COMIDAS QUE ACOMPAÑA

Caviar.
Pescados, mariscos y crustáceos guisados.
Aves asadas.
Aves guisadas.
Caza.
Carnes guisadas.
Carnes rojas.



Canals & Nubiola

GRAPA BRUT

VARIEDADES

30% Macabeo
30% Parellada
40% Xarel·lo

CRIANZA

18 meses. Siempre a una temperatura constante entre 12 - 14° C. en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas al abrigo de la luz y de los ruidos.

DATOS ANALÍTICOS

Azúcares residuales: 9,0 g/l
Acidez Total: 4,20 g/l
Alcohol: 11,50 %Vol.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo pálido.
Burbujas muy abundantes que forman ligera corona.
En nariz se aprecia un equilibrio entre los aromas varietales y los adquiridos a lo largo de los 18 meses de crianza.
En boca predomina los sabores jóvenes varietales y hay un buen equilibrio entre las sensaciones ácidas y dulces.

PERÍODO DE CONSUMO

Corto plazo. Para que conserve sus cualidades organolépticas debe consumirse como máximo a los 18 meses después del momento del degüelle y siendo conservada al abrigo de la luz y de los cambios de temperatura (T = 12 - 14° C).

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 5 - 6° C.

COMIDAS QUE ACOMPAÑA

Mariscos y crustáceos.
Ahumados.
Pescados hervidos o a la plancha.
Carnes suaves.
Arroz y Pastas.
Aperitivos y sobremesas.



Canals & Nubiola

PLATA BRUT

VARIETADES

Macabeo
Parellada
Xarel·lo

CRIANZA

Crianza media de 12 meses en botella, siempre en contacto con las levaduras en su proceso de autólisis y a una temperatura constante entre 12 - 14° C. en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas al abrigo de la luz, ruidos y vibraciones.

DATOS ANALÍTICOS

Azúcares residuales: 8,0 g/l
Acidez Total: 3,90 g/l
Alcohol: 11,50 %Vol.

NOTA DE CATA

Cava de color amarillo pálido y aromas suaves de crianza, con elegantes notas cítricas y recuerdos a macedonia de frutas.
En boca es fresco, sedoso y ligeramente seco.

PERÍODO DE CONSUMO

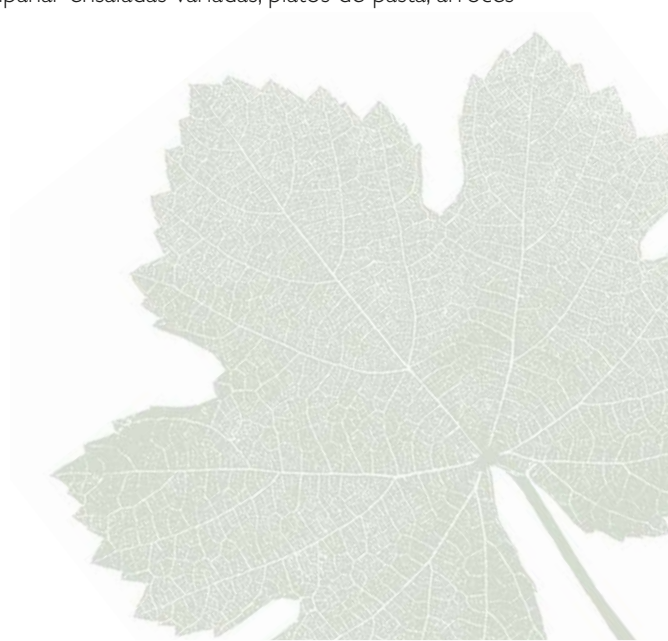
Para que conserve sus cualidades organolépticas debe consumirse como máximo a los 2 años después del momento del degüelle, siendo conservada la botella siempre en posición vertical, en un lugar fresco, seco y sin olores, al abrigo de la luz y de los cambios de temperatura (T= 12 - 14 ° C).

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 6 - 8 °C.

COMIDAS QUE ACOMPAÑA

Recomendado para acompañar ensaladas variadas, platos de pasta, arroces y guisados de pescado.



Canals & Nubiola

PLATA ROSADO BRUT



VARIEDADES

Trepat
Garnacha

CRIANZA

Crianza media de 12 meses en botella, siempre en contacto con las levaduras en su proceso de autólisis y a una temperatura constante entre 12 - 14° C. en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas al abrigo de la luz, ruidos y vibraciones.

DATOS ANALÍTICOS

Azúcares residuales: 8,0 g/l
Acidez Total: 3,80 g/l
Alcohol: 12,00 % Vol.

NOTA DE CATA

Cava rosado de color fresa pálido. Burbuja abundante de tamaño medio, con buen desprendimiento y formación de un fino cordón de espuma en la superficie de la copa.

Suave, fino y agradable, mostrando elegantes aromas de pequeñas frutas rojas (fresa, frambuesa y cereza) en armonía con tenues notas de crianza sobre lías.

De paladar refrescante, goloso y amplio, con buen paso de boca, muy frutal y con carbónico bien integrado.

PERÍODO DE CONSUMO

Para que conserve sus cualidades organolépticas debe consumirse como máximo a los 2 años después del momento del degüelle, siendo conservada la botella siempre en posición vertical, en un lugar fresco, seco y sin olores, al abrigo de la luz y de los cambios de temperatura (T= 12 - 14 ° C).

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 6 - 8 °C.

COMIDAS QUE ACOMPAÑA

Es ideal para aperitivos y platos de pasta, si bien es un acompañante perfecto para mariscos y crustáceos, ahumados, pescados hervidos o a la plancha, carnes suaves y todo tipo de arroces.



Canals & Nubiola

PLATA SEMI SEC

VARIEDADES

50% Macabeo
40% Parellada
10% Xarel·lo

CRIANZA

9 - 12 meses. Siempre a una temperatura constante entre 12 - 14° C. en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas al abrigo de la luz y de los ruidos.

DATOS ANALÍTICOS

Azúcares residuales: 38,0 g/l
Acidez Total: 3,80 g/l
Alcohol: 11,50 %Vol.

NOTA DE CATA

Es un cava joven elaborado a partir de vinos con un marcado carácter fresco y ligero.

Burbuja tumultuosa de tamaño medio que forman buena corona.

En nariz predominan los aromas varietales.

En boca es amplio, afrutado con un cierto dulzor equilibrado en su acidez.

PERÍODO DE CONSUMO

Para que conserve sus cualidades organolépticas debe consumirse como máximo a los 18 meses después del momento del degüelle y siendo conservada al abrigo de la luz y de los cambios de temperatura (T = 12 - 14° C).

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 4 - 6° C. Su mayor contenido en azúcares recomienda que sea consumido (degustado) a temperatura más baja que el brut.

COMIDAS QUE ACOMPAÑA

Se consume sobre todo en los postres dulces como pasteles, tartas y frutas muy dulces.

