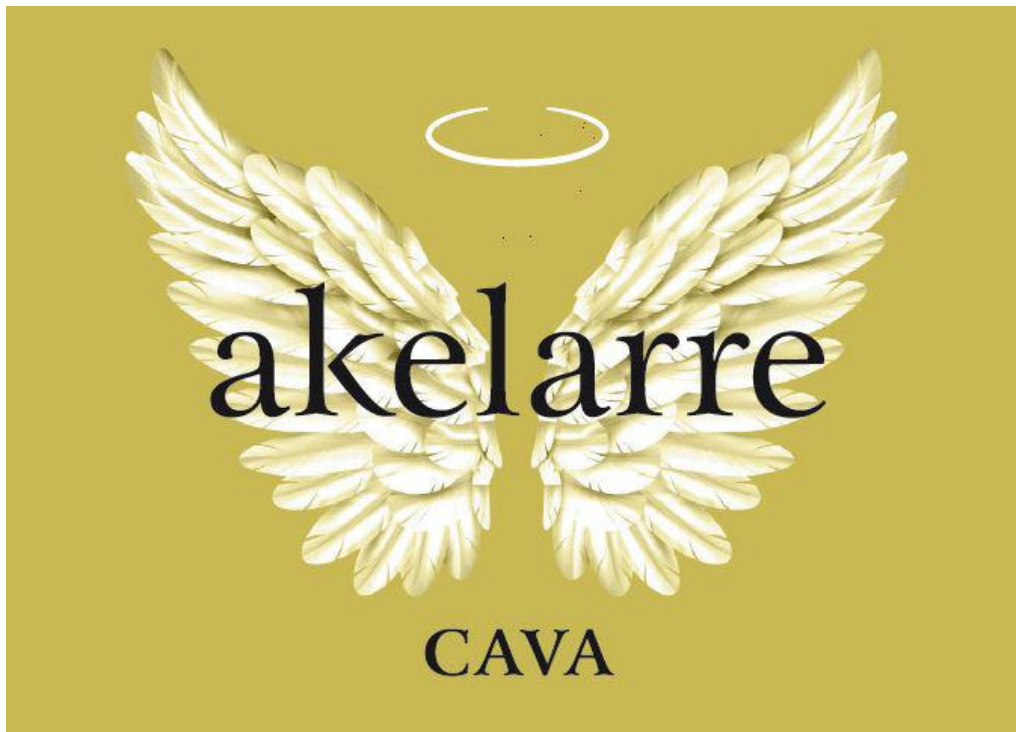




Cavas Akelarre



CAVAS (D.O. CAVA)

Los cavas Akelarre se obtienen de variedades de uva tradicionales de la D.O. Cava que crecen en viñas acariciadas por la brisa del mar Mediterráneo. Son cavas frescos y aromáticos, de burbujas equilibradas que se desprenden suavemente. Cavas elegantes que transportan a agradables atardeceres de verano y a celebraciones en buena compañía / Akelarre cavas are made from traditional D.O. Cava grape varieties grown in vineyards caressed by the Mediterranean breeze. They are fresh and aromatic cavas, with well-balanced bubbles that release gently. Elegant cavas that will transport you to pleasant summer evenings and celebrations in good company.



Los cavas Akelarre se elaboran en una bodega familiar fundada en 1944. Se producen siguiendo el método tradicional, que consiste en una primera fermentación a baja temperatura, para obtener los máximos aromas de la propia fruta, y una segunda fermentación en botella durante un año o más / The Akelarre cavas are made in a family winery that was founded in 1944. They are produced according to the traditional method, which consists of a first fermentation at low temperature, to obtain the maximum aromas of the fruit itself, and a second fermentation in the bottle for a year or more.





akellarre
WINES



AKELARRE

CAVA SEMI SECO

VARIEDADES: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Cava

NOTAS DE CATA: Aspecto: color amarillo pálido, con tonalidades verdosas.

En nariz, destacan los aromas afrutados, manzana o pera que recuerdan al vino joven, con mucho frescor.

En boca, el coupage de las tres variedades le da un agradable sabor, que con la adecuada cantidad de licor de expedición se transforma en un espléndido Cava.

MARIDAJE: Crustáceos, Moluscos de concha, Pollo a la plancha.

SEMI-DRY CAVA

VARIETIES: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

DENOMINATION OF ORIGIN: D.O. Cava

TASTING NOTES: Pale yellow colour with green tonalities.

Very fruity aromas on the nose, apple or pear, reminiscent of a young fresh wine.

The blend of the three grape varieties gives it a pleasant taste, which, together with the adequate expedition liquor quantity, transforms it into a splendid Cava.

FOOD PAIRINGS: Crustaceans, shellfish, grilled chicken, cheese, desserts, chocolate, and appetizers.



akellarre
WINES



AKELARRE

CAVA BRUT ROSADO

VARIETADES: Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Cava

NOTAS DE CATA: Aspecto limpio de tonalidades rojas y rosáceas. Tiene un suave desprendimiento de burbujas pequeñas que forman diversos rosarios hasta llegar a la superficie.

En nariz, suave fragancia con olores a frutas, frambuesa y casís. También destacan los aromas terciarios de la crianza sobre las lías, que le dan caracteres más vínicos y almibarados.

En boca es muy lleno con una sensación burbujeante espléndida que llena el paladar. También aparece la fruta roja si cabe más marcada que en la nariz. Con una persistencia larga.

MARIDAJE: Mariscos crudos y cocinados, crustáceos, arroz, pescado y pastas.

BRUT ROSÉ CAVA

VARIETIES: Garnacha

DENOMINATION OF ORIGIN: D.O. Cava

TASTING NOTES: Clear red and pinkish tones. Small bubbles are gently released to form various strings that rise to the surface.

On the nose, it has a gentle fragrance with smells of fruits, raspberry and blackcurrant. Also noticeable are the tertiary aromas of the ageing on the lees which give it more wine-like and syrupy features.

It is very full in the mouth with a splendid bubbly sensation that fills the whole palate. Red fruit also appears, even more markedly than in the nose. Long finish and great elegance.

FOOD PAIRINGS: Raw and cooked seafood, shellfish, rice, fish, and pasta.



akellarre
WINES



AKELARRE

CAVA BRUT RESERVA

VARIEDADES: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Cava

NOTAS DE CATA: Aspecto brillante, con un considerable desprendimiento de burbujas. El carbónico forma una espuma persistente en la copa durante largo tiempo. Su color es amarillo paja.

En nariz, intenso. Aromas a terciarios de segunda fermentación como bollería se combinan con los aromas de primera fermentación, y le dan un carácter propio.

En boca, suave y sedoso, su carbónico le da frescura y vivacidad, manteniendo su persistencia en boca durante largo tiempo.

MARIDAJE: Arroces de pescado, risotto, pollo asado, pato, pularda, embutidos, jamón curado, carnes rojas, crustáceos, moluscos de concha, pescado blanco, pescado con salsa.

CAVA BRUT RESERVA

VARIETIES: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

DENOMINATION OF ORIGIN: D.O. Cava

TASTING NOTES: Brilliant appearance with constant release of fine bubbles forming a crown on the surface of the glass. Pale straw yellow in colour.

Intense on the nose. Tertiary aromas of fresh baking arise from the second fermentation in the bottle, giving it a character of its own.

Smooth and silky on the palate, its carbonic release gives it freshness and vivacity, resulting in a long finish.

FOOD PAIRINGS: Fish rice, risotto, roast chicken, duck, poultry, sausages, cured ham, red meat, crustaceans, shellfish, white fish, fish in sauce.