



UN CAVA VIVO Y ELEGANTE QUE HABLA DE HISTORIA I TRADICIÓN NACIDO EN EL CORAZÓN DEL Penedès

En 1919, un grupo de viticultores de l'Arboç decidió construir una destilería para destilar el orujo resultante del prensado de la uva. A partir de 1952, **el pueblo se unió para construir una bodega cooperativa** junto a aquella destilería y elaborar el vino de forma conjunta. La bodega, de estilo modernista, se especializó en la vinificación de variedades autóctonas destinadas a la elaboración de cava, aunque también producen vinos tranquilos.

Cellers de l'Arboç fue pionera en el Penedès en la fermentación de vinos a baja temperatura, una técnica que preserva la frescura y los aromas mediterráneos, garantizando una excelente calidad en la segunda fermentación en botella. **Los orígenes de Arboç 1919 hablan de dedicación, tradición y espíritu innovador**, con el compromiso de respetar la tierra y compartir la pasión por el vino. Encontraremos **un cava que expresa la esencia del Penedès**, fiel a la tierra y capaz de convertir cada copa en un brindis a la historia y al futuro.

FICHA DE CATA



Aspecto visual

Dorado pálido, burbuja fina y abundante.



Aromas

Fruta de hueso madura y cítricos que se integran con sutiles notas tostadas, configurando un perfil aromático afrutado y con carácter.



Paladar

Cuerpo fresco y ligero, acidez equilibrada, posgusto a cítricos y fruta blanca.



Maridajes

Ideal con marisco fresco, sushi, aperitivos salados y quesos suaves.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. CAVA

Comtats de Barcelona

GAMA COMPLETA





ELABORACIÓN

Elaboramos cavas de calidad excepcional, producidos en la DO del Cava mediante el método tradicional que consiste en la realización de la segunda fermentación alcohólica en botella. Cada variedad de uva se recoge y fermenta por separado. Para la segunda fermentación, las botellas se mantienen en bodegas subterráneas a una temperatura constante de 15°-17°C donde están en contacto con las lias.

CRIANZA

Este cava, que pertenece a la categoría de Cava de Guarda, pasa un mínimo de 10 meses en botella donde se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma. Posteriormente, realizamos el removido: los sedimentos, fruto del agotamiento de las levaduras, se depositan en el cuello de la botella, gracias al giro diario que se realiza en nuestras cavas. Las levaduras aportarán particularidades propias a nuestro cava.

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Cava Brut Nature
Varietades	Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Tiempo en botella	>10 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Valor energético	293 kJ / 70 kcal
Acidez total (gr/l)	6,2
pH	3,02
Azúcar residual (gr/l)	11
Enólogo	Joan Rabadà
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C
Formatos disponibles	75 cl

