



*Un cava Gran Reserva de edición limitada con botellas numeradas, cuyo coupage nace de la estricta selección de nuestros viñedos más antiguos y de nuestras mejores uvas Pinot Noir, Chardonnay y Xarel·lo.*



*Coupage de varietales procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los varietales muestran su mayor potencial.*

**Pinot Noir del Segrià (continental), Trepat de Conca de Barberà (continental) y Xarel·lo del Penedès (mediterráneo)** complementan el coupage. Un gran reserva, complejo, expresivo y longevo.



*Coupage único de varietales procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los varietales muestran su mayor potencial.*

**Chardonnay continental, redondeado con Xarel·lo y Parellada del Penedès con clima mediterráneo.** Un gran reserva, complejo, expresivo y longevo.



*Coupage de varietales procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los varietales muestran su mayor potencial.*

**Pinot Noir del Segrià (continental), Trepat de Conca de Barberà (continental) y Xarel·lo del Penedès (mediterráneo)** complementan el coupage. Un gran reserva, complejo, expresivo y longevo.



**ANNA**  
DESDE 1891  
**CODORNÍU**



**ANNA**  
DESDE 1891  
**CODORNÍU**



**ANNA**  
DESDE 1891  
**CODORNÍU**



**ANNA**  
DESDE 1891  
**CODORNÍU**



**Chardonnay, Parellada, Xarel·lo, Macabeo**  
*La esencia de Anna se enriquece con una crianza en cavas de más de 15 meses, que convierte a Anna Blanc de Blancs Reserva en la compañía perfecta de nuestra gastronomía.*

**Pinot Noir y Chardonnay**  
*Elegancia y sutileza. Anna de Codorníu Brut Rosé es un cava muy fresco, con tonos de cereza y fresa y burbuja fina.*

**Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo, Parellada**  
*cava dulce y suave al paladar, lleno de vitalidad. Ideal para degustar con platos exóticos, quesos y postres en general. Refrescante como aperitivo o alternativa a los cócteles.*

**Chardonnay, Parellada, Xarel·lo, Macabeo**  
*Primer cava en introducir la variedad Chardonnay en su coupage. Aromas delicados, frescor y una personalidad única. Un cava largo y equilibrado, elaborado sin adición de azúcares.*

**Pinot Noir 100%**  
*Elaborado exclusivamente con uvas tintas Pinot Noir, con aromas a violeta y frutos rojos.*



*Clásico, un reflejo fiel del cava tradicional. Un cava de aroma fresco, afrutado y delicado, elaborado a partir de las variedades tradicionales **Macabeu, Xarel·lo y Parellada**. 9 meses de envejecimiento  
Azúcares residuales: 0-3gr/l*



*Clásico, un reflejo fiel del cava tradicional. Un cava de aroma fresco, afrutado y delicado, elaborado a partir de las variedades tradicionales **Macabeu, Xarel·lo y Parellada**. 9 meses de envejecimiento  
Azúcares residuales: 40 g/l*



***Macabeo, Xarel·lo y Parellada**  
Combinación de juventud y nobleza, su aroma es un original equilibrio conseguido con las 3 variedades tradicionales. Crianza de 9 meses en nuestras cavas.*



***Macabeo, Xarel·lo y Parellada**  
Un cava en el que afloran con toda su fuerza los aromas y sabores de las variedades tradicionales del cava bajo un fondo de bollería debido a su crianza de 9 meses en nuestras cavas.*



*La auténtica expresión del Cava tradicional. Elaborado con variedades autóctonas: **Macabeu, Xarel·lo y Parellada**, de los mejores viñedos ecológicos del Penedés. Crianza de 9 meses en nuestras cavas.*



**100% Garnacha Tinta  
D.O. Cava**

*El primer Blanc de Noirs elaborado de Garnacha tinta en La Rioja.  
15 meses de envejecimiento.*



**90% Viura 10 % Malvasía  
D.O. Cava**

*Elaborado con uvas procedentes de La Rioja y 9 meses de envejecimiento*



**50% Viura, 50% Malvasía  
D.O. Cava**

*Las uvas proceden de la finca de Villa Paceta, propiedad de Bodegas Bilbaínas.  
Crianza en cavas durante un año y medio.*



**Garnacha  
Blanc de Noirs Brut  
D.O. Rioja**

*Envejecimiento: 15 meses*



**Chardonnay, Pinot Noir  
Viticultura sostenible.**

*Las botellas permanecerán en las cavas en contacto con la levadura durante un mínimo de 15 meses.*



**Monastrell, Garnacha y Pinot Noir**

*Bach rosé, un cava que seduce por la vista y que enamora por la boca. La combinación de sus variedades crea un color rosado con agradable aroma a frutas rojas maduras, de paladar suave y agradable.*



*Es un cava de excelente calidad fruto de su cuidada elaboración. Se caracteriza por un delicado equilibrio entre sus variedades tradicionales: **Macabeo, Xarel-lo y Parellada.***



*Es el cava de los grandes momentos. Combina la melosidad del **Macabeo**, el equilibrio del **Xarel-lo** y la delicadeza del **Parellada**, que junto con un toque de **Chardonnay**, crean un coupage excepcional.*



*Es un cava brut elaborado a partir de las variedades tradicionales del Penedès, que combina fruta con aromas a frutos secos, matices a levadura y el frescor de los cítricos. Un cava fresco, suave y con muy buena estructura.*



*Es un cava brut elaborado a partir de las variedades tradicionales del Penedès, que combina fruta con aromas a frutos secos, matices a levadura y el frescor de los cítricos. Un cava fresco, suave y con muy buena estructura.*



**Macabeu / Xarel-lo / Parellada**  
*Es ideal como aperitivo, acompañando frutos secos, tartas saladas, canapés variados, etc.*



**Denominación de Origen:**  
D.O. CAVA

**Variedades:**  
85% Garnacha y 15% Pinot Noir

**Crianza:**  
Más de 15 meses en botella

**Alcohol:** 12% vol

**pH:** 2,93

**Acidez total:**  
7,1 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 8 g/l



**Denominación de Origen:**  
D.O. CAVA

**Variedades:** 50% Macabeo,  
35% Parellada y 15% Chardonnay

**Crianza:**  
Más de 24 meses en botella

**Alcohol:** 11,45% vol

**pH:** 3,08

**Acidez total:**  
5,55 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 3 g/l