

975	25-set-15	EVE NTO	35 scoglio e frittura	VITIGNI
ANNO	11,5°	PRO DUTT ORIE	CODORNIU	XARE-LO
€ 4,6	provenienza	NO ME	GRAN CREMANT	MACABEO
DOC		CAVA	TIPO LOGI A	CAVA SEMI SEC
IGT				PARELLADA
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	COMMENTO BREVE .....
2,5	2,5	6,9	Z	DORATO, FRUTTA MATURA, POCO STRUTTURATO E POCO PERSISTENTE, MORBIDO E LEGGERMENTE ABOCCATO.
			Z	
			Z	
			Z	

DESDE 1551  
**CODORNIU**  
CUVÉE - GRAN CREMANT

Gran Cremant, fiel reflejo del cava tradicional.  
Un cava elaborado a partir de las variedades más tradicionales y autóctonas, Macabeu, Xarel.lo y Parellada.  
De color amarillo pálido con reflejos dorados, con fina y persistente burbuja. Fresco, con intensos aromas a frutas blancas como manzana y agradables notas a almendra tostada.

Gran Cremant, fidel reflex del cava tradicional.  
Un cava elaborat a partir de les varietats més tradicionals i autòctones, Macabeu, Xarel.lo i Parellada.  
De color groc pàl·lid amb reflexos daurats, amb fina i persistent bombolla. Fresc, amb intenses aromes a fruites blanques com poma i agradables notes a ametlla torrada.

ELABORADOR CODORNIU, S.A. SANT SADURNI D'ANJOIA - SPAIN

PRODUCTO DE ESPAÑA  
CAVA   
SEMI SEC  
75cl. - 11,5% vol.

8 410013 043017  
Contiene sulfites - Conté sulfits - Bevat sulfieten  
Contins sulfites - Entrèit Sulfite - Sisähää sulfitteja  
Innehåller sulfiter - Contient des sulfites

www.codorniu.com

EMB. 375-B-ES  
R.S.I. 30-279/B

MÈTODE TRADICIONAL  
CUVÉE

1551 CODORNIU  
RAVENTÓS 1872  
CAVA

**GRAN CREMANT**

DESDE 1551  
**CODORNIU**  
*Juan Codorniu J. Navarrete*



Codorniu è la seconda marca di cava più conosciuta in Spagna. Anch'essa catalana, come Freixenet, l'etichetta è scritta in catalano. La canitna, molto antica, è considerata un monumento della cultura spagnola. Si trova a pochi chilometri da Barcellona e dicono che meriti una visita.

Colore dorato con un perlage un poco grossolano, aromi di frutta matura . Leggermente abboccato , gusto morbido. Per il resto il Codorniu Gran Cremant non si discosta molto dai Cava classici, è gradevole ma tende all'evanescenza, manca di struttura e corpo. Ormai mi sono convinto che i Cava sono così volutamente, il mercato spagnolo stenta a considerarli vini veri e propri, servono solo per brindare alle feste, mai per accompagnare un pasto. Resta il giudizio positivo sul produttore, un gran nome.