

ESPUMOSOS CAVA



PARÉS BALTÁ BRUT NATURE

Origen: Penedés

Varietalidad: Xarel·lo, Macabeo y Parellada.

Graduación: 11,5°C

Ecológico y Vegano



GIRÓ RIBOT AVANT

Origen: Penedés

Varietalidad: Xarel·lo, Chardonnay y Macabeo

Graduación: 11,5°C

BRUT RESERVA, crianza 18-24 meses



GIRÓ RIBOT UNPLUGGED

Origen: Penedés

Varietalidad: Pinot Noir y Varias Tintas

Graduación: 12,5°C

BRUT ROSADO, Fermentación parcial en barrica y crianza en botella durante 24 meses



ROSA CUSINE

Origen: Penedés

Varietalidad: Garnacha

Graduación: 12°

Gran Reserva Ecológico



CUVÉE CAROL

Origen: Penedés

Varietalidad: Chardonnay y Macabeo

Graduación: 12°C

Gran Reserva. 60 meses en botella.



CUVÉE BLANCA CUSINE

Origen: Penedés

Varietalidad: Xarel·lo, Chardonnay, Pinot Noir.

Graduación: 12°C

Notas de Cata: Brut Nature , Gran Reserva

ESPUMOSOS CAVA



GIRÓ RIBOT MARE MILLESIME

Origen: Penedés

Variedad: Macabeo, Xarel·lo y Parellada, así como otras foráneas que son el Chardonnay y Muscat.

Graduación: 11,5

Crianza mínima de 50 meses



GIRÓ RIBOT A DIVINIS MAGNUM 1,5L

Origen: Penedés

Variedad: Chardonnay y Parellada

Graduación: 11,5

BRUT NATURE, Reserva (>15 meses en rima)



PEDREGOSA CLOS DE BLANC

Origen: Sant Sadurní

Variedad: 55%Xarel·lo, 35%Macabeo y 10% Parellada

Graduación: 11,5

Reserva Brut Nature



PEDREGOSA MILLESIME

Origen: Sant Sadurní

Variedad: 74%Pinot Noir, 26%Chardonnay

Graduación: 11,5

20 meses de crianza, brut nature Ecológico



PEDREGOSA DE L'HEREU

Origen: Sant Sadurní

Variedad: 45%Xarel·lo, 40%Macabeo y 15%Pinot Noir.

Graduación: 12°C

45 meses de crianza, Brut Nature, Ecológico

ESPUMOSOS CAVA



BOHIGAS GRAN RESERVA BRUT NATURE

Origen: Cataluña

Variedad: Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel-lo.

Graduación: 12°C



BOHIGAS BRUT

Origen: Cataluña

Variedad: Xarel-lo, Macabeo, Parellada.

Graduación: 12°C



BOHIGAS BRUT ROSADO

Origen: Cataluña

Variedad: Trepat y Pinot Noir.

Graduación: 12°C.



BOHIGAS BRUT NATURE

Origen: Cataluña

Variedad: Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay

Graduación: 12°C



BOHIGAS SEMISECO

Origen: Cataluña

Variedad: 50% Xarello, 30% Macabeo y 20% Parellada.

Graduación: 12°C

Crianza 15 meses

ESPUMOSOS CAVA



VEGA MEDIEN BRUT

Origen: Requena
Variedad: 90%Macabeo y 10%Chardonnay.
Graduación: 11,5°C



VEGA MEDIEN BRUT NATURE

Origen: Requena
Variedad: Chardonnay y Macabeo.
Graduación: 11,5°C



VEGA MEDIEN ECOLÓGICO

Origen: Requena
Variedad: 50%Chardonnay y 50%Macabeo
Graduación: 11,5°C
Notas de Cata: 15 meses de crianza, Ecológico.



VEGA MEDIEN ROSADO

Origen: Requena
Variedad: 100% Garnacha
Graduación: 12°C



VEGA MEDIEN SEMISECO

Origen: Requena
Variedad: 100% Macabeo.
Graduación: 11,5°C



LAGRIMA REAL

Origen: Requena
Variedad: 100% Chardonnay
Graduación: 11,5°C
6 meses con sus lías

ESPUMOSOS CAVA



GRAMONA TRES LUSTRES

Origen: Cataluña

Variedad: 75% Xarel·lo / 25% Macabeo

Graduación: 11,5°C

GRAN RESERVA, Biodinámico, criado en rima durante más de 72 meses



GRAMONA IMPERIAL

Origen: Cataluña

Variedad: 10% Chardonnay, 40% Macabeo, 50% Xarel·lo

Graduación: 12°C

Crianza 48 meses



CAPRASIA BRUT NATURE

Origen: Utiel Requena

Variedad: Coupage de vinos de Chardonnay y Macabeo

Graduación: 11,5°C

Ecológico, Vegano, 22 meses de crianza en rima



OLIVEDA BRUT JOVE

Origen: Cataluña

Variedad: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Graduación: 11,5°C



OLIVEDA BRUT NATURE RESERVA

Origen: Cataluña

Variedad: Macabeo y Xarel·lo.

Graduación: 11,5°C



VEGALFARO BRUT NATURE

Origen: Valencia

Variedad: Chardonnay y Macabeo

Graduación: 12,5°C

31 meses de crianza en rima.

ESPUMOSOS CHAMPAGNE



TAITTINGER BRUT RESERVE

Origen: Francia

Variedad: Pinot Negro y Chardonnay.

Graduación: 13°C

RESERVA



BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Origen: Francia

Variedad: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Graduación: 12°C

Envejecido 36 meses antes de su degüelle



POL ROGER BRUT RESERVE

Origen: Francia

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Graduación: 12,5°C

Descansa 3 meses a 33 mts. De profundidad



LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Origen: Francia

Variedad : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Graduación: 12°C

Crianza de 42 meses



VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL

Origen: Francia

Variedad: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

Graduación: 12°C

Más 25 a 55 % de vinos de reserva



LAURENT PERRIER LA CUVÉE

Origen: Francia

Variedad: chardonnay, pinot noir, pinot meunier.

Graduación: 12°C

BRUT

ESPUMOSOS CHAMPAGNE



LAURENT PERRIER CUVÉE

Origen: Francia

Variedad: Pinot Noir.

Graduación: 12°C

BRUT ROSÉ



LOUIS ROEDERER CUVÉE

Origen: Francia

Variedad: Pinot Noir, Chardonnay

Graduación: 12°C

4 años de crianza sobre lías y un reposo de al menos 6 meses tras el degüelle



BOLLINGER ROSÉ

Origen: Francia

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Graduación: 12°C

36 meses en botella



TAITTINGER NOCTURNE

Origen: Francia

Variedad : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Graduación: 12,5°C

Permanece cuatro años en las cavas antes de su degüelle.

ESPUMOSOS PROSECCO



PROSECCO CORTE DELLE CALÍ

Origen: Italia

Variedad: 100% Glera.

Graduación: 11,5°C



STELLE D'ITALIA

Origen: Italia

Variedad: 100% Glera

Graduación: 11°C

BRUT

Casa *del*
VINO

CASA DEL VINO JÁVEA

Distribución: Roberto Montano

Teléfono: 655 520 774

www.casadelvinojavea.es

Email: distribucion@casadelvino.biz

Facebook: @DistribucionesCasaDelVino