

OPTIMUS PICHER

CAVA RESERVA



BRUT NATURE DE ELEVADA CRIANZA

DES DE LES NOSTRES VINYES, AMB LA FILOSOFIA DE NO FORÇAR LA PRODUCCIÓ DELS CEPES, FEM LA VEREMA EN EL MOMENT ÒPTIM DE MADURACIÓ, EL PRENSEM IMMEDIATAMENT, AMB MINUCIOSA PREPARACIÓ I ELABORACIÓ, AMB SAPIENCIA ENOLÒGICA I PACIÈNCIA ARTESANA. DEGOLLAMENET MANUAL.

DESDE NUESTROS VIÑEDOS, CON LA FILOSOFÍA DE NO FORZAR LA PRODUCCIÓN DE LAS CEPAS, VENDIMIAMOS LA UVA EN EL MOMENTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN, LA PRENSAMOS INMEDIATAMENTE, CON MINUCIOSA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN, CON SAPIENCIA ENOLÓGICA Y PACIENCIA ARTESANA. DEGÜELLE MANUAL.

APIL-LEM "EN RIMA" DURANT UN PERÍODE MÍNIM DE 36 MESOS, DESPRÉS DELS QUALS COL·LOQUEM LES AMPOLLES "UNA A UNA" EN ELS CLÀSSICS PUPITRES, I DURANT UN MÍNIM DE TRENTA DIES REALITZEM LA ROTACIÓ I EL CANVI D'INCLINACIÓ PREVI AL DEGOLLAMENT MANUAL.

ALMACENAMOS "EN RIMA" DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 36 MESES, DESPUÉS DE LOS CUALES COLOCAMOS LAS BOTELLAS "UNA A UNA" EN LOS CLÁSICOS PUPITRES Y DURANTE UN MÍNIMO DE TREINTA DÍAS, REALIZAMOS LA ROTACIÓN Y CAMBIO DE INCLINACIÓN, PREVIO AL DEGÜELLE MANUAL.

LA PLENITUD I LA COMPLEXITAT DEL SEU AROMA SUAU I EQUILIBRAT JUNTAMENT AMB UN ROSARI DE PETITES, CONTÍNUES I PERSISTENTS BOMBOLLES OBTINGUDES DEL PROCÉS ARTESANAL, PERMETEN GARANTIR LA QUALITAT DEL NOSTRE CAVA PICHER I ALHORA, LA FIDELITAT DELS NOSTRES CLIENTES.

EL PLENO Y COMPLEJO AROMA, SUAVE Y EQUILIBRADO, JUNTO CON EL ROSARIO DE PEQUEÑAS, CONTINUADAS Y PERSISTENTES BURBUJAS, OBTENIDAS DEL PROCESO ARTESANAL, PERMITEN GARANTIZAR LA CALIDAD DE NUESTRO CAVA PICHER Y LA FIDELIZACIÓN DE NUESTROS CLIENTES

EVITEM EMMAGATZEMATGES I ESPERES DE LLARG TERMINI PER TAL QUE ELS NOSTRES CONSUMIDORS GAUDEIXIN DEL CAVA EN EL SEU TEMPS JUST, MANTENINT LA SEVA ELEVADA QUALITAT.

EVITAMOS ALMACENAJES Y ESPERAS DE LARGO PLAZO PARA QUE NUESTROS CONSUMIDORES DISFRUTEN DEL CAVA EN SU TIEMPO JUSTO, MANTENIENDO SU ELEVADA CALIDAD.

PRODUCCIÓ LIMITADA.
AMPOLLA ENNUMERADA I AMB DATA DE DEGOLLAMENT.

PRODUCCIÓN LIMITADA.
BOTELLA NUMERADA Y CON FECHA DE DEGÜELLE.



CAVINPIC, S.L.

Tel. (00 34) 93 473 40 25
Fax (00 34) 93 470 50 17
e-mail: cavinpic@terra.es
www.cavapicher.com