

Cava J. Raventós Roig

Crianza media de 12 a 15 meses en rima. Elaborado con las tres variedades autóctonas de la D.O. Cava a partes iguales, su color es amarillo pálido y en copa exhibe burbuja de medida mediana que se desprende abundante y regular formando buena corona.

Su crianza le da la juventud necesaria para mantener un aroma afrutado, fresco y agradable al paladar, sin sentir acidez ni carbónico en exceso.

Se comercializa en Semi, Brut y Brut Nature.



Temperatura óptima de servicio entre 5 i 6 °C

(Es aconsejable consumir dentro del año de salida de las cavas)



Cava De sota terra

Crianza mínima de entre 12 y 24 meses.

Color amarillo pálido de pequeña y persistente burbuja. Aroma fresco con matices afrutados y fondos tostados heredados de la crianza en cavas.

Redondo al paladar, estructurado y agradable al paso de boca. El cava para todos los momentos.

Se comercializa en Semi-Seco, Brut i Brut Nature.



Temperatura óptima de servicio entre 4 i 6 °C.



Cava Mas Oliver Tradició Familiar

Brut Reserva

Elaborado exclusivamente de “mosto flor” de vendimias seleccionadas, es el estandarte de la casa con una crianza mediana de 24 a 30 meses en rima.

Su color es paja verdoso con aromas frutales (manzana) y un fondo tostado y de frutos secos. Tiene un copaje de 45% Macabeu, 35% Xarel·lo y 20% Parellada.

Fresco, afrutado y agradable al paso de boca. Ideal para consumirlo a cualquier hora y un buen ejemplo de cava con todo, puesto que tiene frescura para ir con un entrante y carácter y crianza para ir con una carne.

Se comercializa en Semi, Brut y Brut Nature.



Temperatura óptima de servicio entre 4 i 6 °C

(Es aconsejable consumir durante el primer año de salida de las cavas)

