

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2020

## Crianza

Permanece 18 meses en botella, antes del degüelle.

## Variedad de la uva

Macabeo, Xarel-lo, Parellada.

## Elaboración

Elaborado a partir de vino procedente de las 3 variedades típicas. El Xarel-lo proviene de las zonas altas del Penedés, la variedad Macabeo de la zona central, mientras que la Parellada se conrea en una altitud de más de 600 metros sobre el nivel del mar.



“ **Una Edición especial que es el reflejo de nuestra historia** ”

Jose Antonio Montilla. Enólogo.

## Nota de cata

Un cava brut de Guarda Superior Reserva de color amarillo pálido y con un buen desprendimiento de burbuja. Los meses de crianza han desarrollado su fino aroma, manteniendo unos ligeros matices afrutados.

## Análisis

Graduación: 11,5%  
Contiene sulfitos.



**Ed. Especial  
Centenaria**