



Celler Carles Andreu

COLABORA CON EL ROTARY CLUB PARA ERRADICAR LA POLIO

RESERVA BRUT NATURE CARLES ANDREU

NOTA DE CATA

Dentro de la región del cava, una de las comarcas con un microclima más diferenciado es la Conca de Barberà. Con las variedades típicas de la comarca, el macabeo y la parellada y una pequeña aportación de chardonnay, elaboramos nuestro reserva brut nature con una crianza mínima de 20 meses.

Se ofrece a la cata como un cava fácil de degustar pero con una fuerte personalidad. A la vista nos expresa parte de su relativa juventud, con un color amarillo paja con tonos verdes, las burbujas forman una persistente corona en la copa. Afrutado en nariz, con recuerdos de frutas blancas (piña y pera), con un aroma fino y sutil.

La impresión que percibimos, se acerca a la sensualidad y al entusiasmo.

Cosecha: 2011

Grado alcohólico: 11,5°

Servir entre 6° y 8°



www.rotaryspain.org

Para realizar los pedidos:

Por e-mail: cava@rotary2202.org

Por fax: enviando la hoja de pedido al 935 504 160

Para descargar la hoja de pedido entrar en
www.rotaryspain.org (productos solidarios)



CAVA RESERVA BRUT NATURE CARLES ANDREU
GANADOR DE LA X EDICIÓN 2013
CATA CIEGA DE LA SOLIDARIDAD ROTARIA



ROTARY CLUB
CAMPAÑA POLIO 2013/2014

Los miembros rotarios y su fundación rotaria contribuyen, desde sus más de 200 clubs repartidos por toda la geografía española, a la paz, la comprensión y la buena voluntad mundial a través de la mejora de la salud, el apoyo a la educación y la mitigación de la pobreza.

Para conseguir estos objetivos, cuentan con las contribuciones voluntarias que efectúan los miembros y los benefactores del Rotary. Como consecuencia del esfuerzo de todos sus colaboradores más de 2000 millones de niños han recibido la vacuna contra la poliomielitis. Aún así, cada año la polio sigue matando o paralizando a muchos niños.

Con la compra de cada botella de cava podremos inmunizar a 3 niños para siempre contra esta terrible y evitable enfermedad.

Les agradeceríamos su colaboración y les rogamos que den a conocer esta iniciativa a familiares y amigos para que también consuman cava solidario.

1 BOTELLA = 3 NIÑOS VACUNADOS



Celler Carles Andreu

Desde el siglo XVIII nuestra familia se ha dedicado al cultivo de la viña. Actualmente somos propietarios de unas ochenta hectáreas en la Conca de Barberà, donde principalmente cultivamos las variedades tradicionales de la comarca (macabeo, parellada y trepat). En el año 1991, Carles Andreu, continuando con la tradición familiar, puso en marcha la bodega que lleva su nombre, en el pueblo de Pira. Toda la vendimia la realizamos manualmente y todas las uvas pasan después por una mesa de selección. Nuestra voluntad es hacer un cava artesanal de producción limitada donde se mezclan tradición y calidad. Nuestro CAVA RESERVA

BRUT NATURE CARLES ANDREU quiere ser un ejemplo de ello. Este cava ha ganado la cata ciega tutelada por el Consejo Regulador del Cava, en el X Concurso del Cava de la Solidaridad Rotaria.

www.cavandreu.com

