

# CYGNUS DENEb

BRUT NATURE · RESERVA  
ORGÁNICO · SIN SULFITOS AÑADIDOS

Deneb es la estrella más brillante, pura y  
nítida en la constelación de Cygnus.

Nuestro cava sin sulfitos es único e  
inigualable, al igual que su estrella, que  
brilla con fuerza en el cielo nocturno  
mostrando su elegancia culpadora.



U MÉS U  
L'art de la Suma





Denominación	DO Cava
Variedad	Xarel·lo 100%
Zona de cultivo	Sant Martí Sarroca (Alt Penedés)
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	11,5%
Crianza	Reserva. De 24 a 30 meses
Temperatura de servicio	6 °C
Acidez total	6 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,05
Dosage	Sin azúcares añadidos
SO <sub>2</sub>	Sin sulfitos añadidos. Contiene sulfitos producidos de forma natural <10 mg/L
Presión	5,5 bar

# CYGNUS DENE

**Brut Nature · Reserva · Sin sulfitos añadidos**

**Antes del amanecer comienza la vendimia y en el cielo se desvanecen las últimas estrellas.**

Cygnus, la constelación del cisne, brilla con fuerza en las noches de finales de verano. Sus estrellas nos acompañan durante toda la cosecha e inspiran esta gama de Cavas delicados, brillantes y de personalidad honesta.

Deneb, la estrella más brillante de la constelación da nombre a este cava monovarietal de Xarel·lo, elaborado con la mínima intervención para exaltar la esencia de la variedad.

## ORIGEN

Uvas seleccionadas de la viña bajo San Juan en Sant Martí Sarroca (Alt Penedés), a 300 metros por encima del nivel del mar.



## ELABORACIÓN

Sin sulfitos añadidos.

Reserva, crianza de 24 a 30 meses sobre las lías en tapón de corcho que permite una micro oxigenación que le otorga una personalidad única.

## SENSACIONES

**En nariz:** Aromas intensos de fruta blanca escarchada y recuerdos de frutos secos.

**En boca:** Paladar robusto y al mismo tiempo fresco, con notas minerales, de levaduras, fina y ligeramente especiado.

*“Sorprende por su elegante armonía y equilibrio entre potencia, cremosidad y complejidad.”*

## MARIDAJE

Ideal con todo tipo de marisco y pescado, especialmente atún o salmón. Platos de arroz cremoso y carnes blancas en salsa.

## FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad, y por ese motivo, desde 2018 el 100% de nuestros vinos y cavas tienen el certificado ecológico por la CCPAE (Certificado de la Unión Europea).



Estamos certificados como veganos por V-Label (European Vegetarian Union), ya que en nuestra bodega no se utiliza ningún producto de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Alcanzarnos de energía renovable, ser eficientes con nuestros recursos y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

## PREMIOS CYGNUS DENEb

---

### Año 2023



**Cygnus Deneb. Medalla de Oro**  
Wine System- Wine Award International



**Cygnus Deneb. Medalla de Plata**  
Catavinum World Wine & Spirits Competition

### Año 2022



**Cygnus Deneb. Medalla de Plata**  
Decanter World Wine Awards



**Cygnus Deneb. Medalla de Plata**  
Catavinum World Wine & Spirits Competition

### Año 2021



**Cygnus Deneb. Medalla de Oro**  
International Wine Awards

### Año 2020



**Cygnus Deneb. Medalla de Oro**  
International Wine Awards