



N1 GOLD,
ES LA COMBINACIÓN DE
UN **BRUT** (24 MESES DE CRIANZA)
CON PEQUEÑOS COPOS DE ORO
QUE SE DESHACEN EN LA BOCA.

LA FORMA MÁS EXCLUSIVA DE CELEBRAR TUS ÉXITOS

BODEGA MASIA PAU Y LA FAMILIA MASSANA

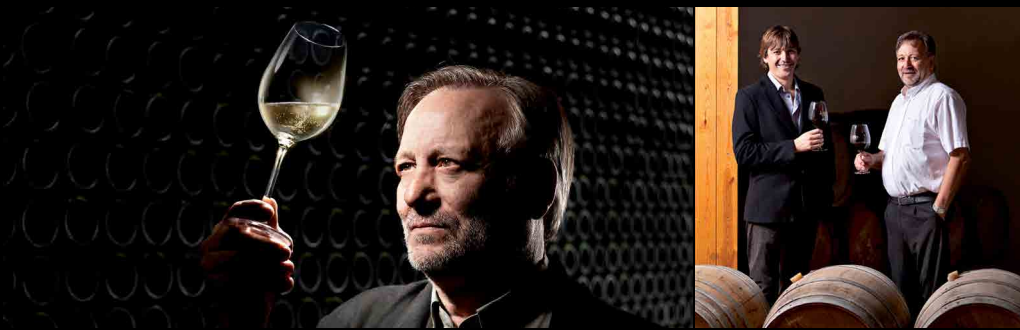


Establecida sobre las fértiles tierras del Penedès, cerca de Barcelona (España), **Bodega Masia Pau** representa a la perfección la fortaleza y la perseverancia de una gente y una tierra, ligadas desde hace siglos al mundo del vino.

La bodega cuenta con más de dos siglos de experiencia en la elaboración artesanal de los mejores vinos y cavas.

Toda una tradición familiar que hemos ido transmitiendo de generación en generación para lograr unos vinos y cavas de la máxima calidad.

Este saber hacer nos ha permitido cosechar numerosos premios en prestigiosos certámenes internacionales y lo más importante, ver crecer con los años la confianza y satisfacción de nuestros clientes.



Así es **N1 GOLD**, una combinación del mejor Brut con pequeños copos de oro de 23 Kilates* que se deshacen en la boca. Es sofisticación y es sabor. Es todo un lujo que pocos pueden apreciar y probar. Es un placer a la vista y también al paladar.



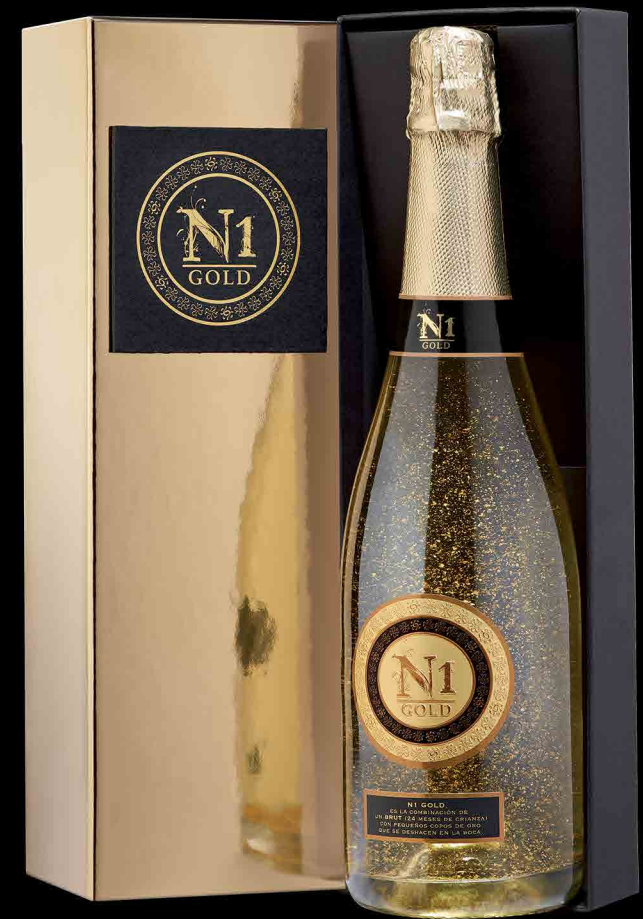
*Oro de 23 Kilates completamente comestible avalado con todos los certificados y permisos de Sanidad.

PLACER A LA VISTA

Las burbujas suben, mientras las delgadas hojuelas de oro se deslizan de un lado al otro de la copa. Nadie hubiera imaginado que una bebida pudiera encantar con sólo mirarla.

PLACER AL PALADAR

N1 GOLD se disfruta más en la boca. Es un Brut con 24 meses de crianza, que se disfruta gota a gota con sus pequeños copos de oro que se deshacen en la boca dando una sensación de frescura y elegancia.



UN PLACER QUE ESTÁ DE MODA

Quizás para nosotros nos resulta una novedad, pero la verdad es que el oro ha sido apreciado e ingerido desde cientos de años en diferentes civilizaciones.

Actualmente el oro ha sido recuperado por grandes chefs en todo el mundo para decorar y dar un toque de distinción y exclusividad a sus platos más exquisitos. Figuras como Juan Maria Arzak, Francis Paniego, Dani García, Xavier Pellicer ya lo han utilizado en la alta gastronomía.



n1wines.com