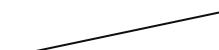




CAVA POL BRUT NATURE

—
D.O CAVA



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Macabeo y Parrellada



ELABORACIÓN

La elaboración del vino base, se realiza mediante la cosecha de vendimia manual. El prensado de la uva es neumático, seleccionando sólo el mosto flor. La fermentación del mosto se lleva a cabo separando cada variedad a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. La elaboración del vino espumoso, consta de una segunda fermentación y envejecimiento final en la botella.



CRIANZA

12 meses Brut Nature



NOTA DE CATA

Color amarillo paja pálido con tonos verdosos. En nariz, aromas frescos y equilibrados con notas frutales a manzana verde y pera, frutos secos y brioche.

En boca, entrada fresca con estructura media. Combina los aromas de las variedades autóctonas con los de la crianza en lías. Buena acidez, sensaciones afrutadas y de crianza.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com