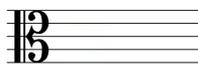




En Clave
de DO



CT EN CLAVE DE DO - D.O. CAVA Brut Nature 2014 Macabeo & Chardonnay

VARIEDADES

Macabeo (50%) y Chardonnay (50%).



REGIÓN

Denominación de Origen Cava.

CRIANZA

Crianza mínima de 10 meses en botella con lías finas antes de su degüelle.

NOTA DE CATA

Cava amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Burbuja viva, fina y persistente. En nariz es franco, resaltan aromas de frutas blancas y notas cítricas con un fondo de bollería muy elegante. En boca es redondo, de fácil paso, su efervescencia envuelve el paladar dejando una sensación duradera con recuerdos de fruta madura.

MARIDAJE

Ideal para consomé, como aperitivo acompañando comidas suaves y para disfrutar en sobremesa.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas por la noche en el mes de agosto, la fermentación se realiza en virgen entre 13 °C y 16 °C. Una vez obtenido el vino base, se procede al tiraje con siembra de levaduras seleccionadas. Al terminar su segunda fermentación en botella y después de una crianza de 10 meses, se procede al degüelle, rellenado (con el mismo producto), corrección, taponado, etiquetado y puesta en el mercado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C - 8°C.

FORMATO

Botella Cava 75cl – 6 Bot. x caja



TERRAMAGNA

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail: info@grupoterramagna.com