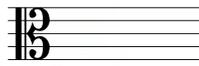




En Clave  
de DO



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

### VARIETADES

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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 11,5 %

ACIDEZ: 6,1 gr/l

AZÚCARES: 1,9 gr/l

SO<sub>2</sub> TOTAL: 85 mg/l

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