

D.O. CAVA / VILARNAU BRUT RESERVA ORGÁNICO



VARIEDADES DE UVA:

Macabeo.....	50%
Parellada	35%
Xarel·lo.....	15%

VIÑEDO:

El viñedo con certificación ecológica está situado en la zona d’Espells, en la parte más alta y aireada del término municipal de Sant Sadurní d’Anoia. Rodeada al sur por la Serralada Litoral y al norte por las montañas de Montserrat, cuenta con un microclima excepcional. El suelo de origen aluvial está formado por tres capas: la primera de arcillas y limos, la segunda con cantos rodados y gravas; y la tercera y más profunda por arena compacta, denominada “sauló”, que da a los cavas unas características muy mediterráneas.

CRIANZA:

Más de 15 meses en botella.

SERVICIO Y MARIDAJE:

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava muy fresco y afrutado, por lo que lo recomendamos como copa de aperitivo antes de empezar una comida o para tomar una copa en cualquier momento del día.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com