

D.O. CAVA / VILARNAU

BRUT NATURE VINTAGE RESERVA ORGÁNICO



VARIETADES DE UVA:

Macabeo.....	50%
Parellada	35%
Chardonnay.....	15%

VIÑEDO:

Los viñedos de las variedades Macabeo y Chardonnay están situados en el Paraje de “Vilarnau d’Espells”, la parte más alta y más aireada del término municipal de Sant Sadurní d’Anoia. Rodeado al sur por la Serralada Litoral y por norte por las montañas de Montserrat, cuenta con un microclima excepcional.

El viñedo de la variedad Parellada está situado en el municipio de La Llacuna, a 700 metros sobre el nivel del mar. Considerado uno de los más elevados del Penedés, esta altitud le confiere a la uva una acidez muy alta y unos aromas florales muy elegantes.

CRIANZA:

Más de 24 meses en botella.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Es un cava muy fresco pero con cuerpo a la vez, por lo que a una temperatura entre 6 - 8° C podríamos acompañarlo con todo tipo de mariscos, pescados, carnes blancas y aves, es ideal para acompañar una comida de principio a fin.

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