

# D.O. CAVA / VILARNAU SEMI SECO ORGÁNICO



## VARIETADES DE UVA:

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

## VIÑEDO:

El viñedo está situado en la zona d’Espiells, en la parte más alta y aireada del término municipal de Sant Sadurní d’Anoia. Rodeada al sur por la Serralada Litoral y por 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”, y que da a los cavas unas características muy mediterráneas.

## CRIANZA:

Más de 12 meses en botella.

## CATA:

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava muy fresco y afrutado, por lo que lo recomendamos para acompañar todo tipo de postres y surtidos de quesos.

**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](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)