

D.O. CAVA / VILARNAU

ALBERT DE VILARNAU FERMENTADO EN BARRICA



VARIEDADES DE UVA:

Chardonnay fermentado en barrica....	50%
Macabeo.....	20%
Parellada	20%
Chardonnay.....	10%

VIÑEDO:

La finca “Can Petit i les Planes de Vilarnau” se encuentra a unos 200 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con las montañas de Montserrat, barrera natural que protege el viñedo de los vientos fríos del Pirineo y al sur con la Serrelada Litoral y detrás de ésta el Mar Mediterráneo, lo que constituye una situación privilegiada para el cultivo de la vid.

CRIANZA:

Más de 40 meses en botella.

CATA:

Pequeñas y finas burbujas forman su corona. Brillante color amarillo con reflejos dorados. Poderoso aroma en nariz con un agradable equilibrio entre fruta madura, como melocotones o albaricoques, y un delicado toque a madera y vainilla, proveniente de la primera fermentación en bota. En boca es poderoso, con dulces taninos de la madera que le dan al vino estructura y un largo final. Ideal con foie y quesos fuertes.

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.vinumobile.com