

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU Gran Reserva Vintage

VARIETADES DE UVA:

Macabeo: 40%

Parellada: 30%

Chardonnay: 25%

Pinot Noir: 5%

VIÑEDO:

Los viñedos de las variedades Macabeo y Chardonnay están situados en el Paraje de “Vilarnau d’Espiells”, 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 36 meses en botella.

SERVICIO Y MARIDAJE:

A temperatura entre 6°-8° C, es un cava con cuerpo por lo que podríamos acompañarlo con carnes blancas, aves o pescados en salsa. También armoniza a la perfección con platos con setas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com