

VINUM NOBILE



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’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 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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com