

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU ECOLÓGICO Brut Rosado Reserva Orgánico

VARIETADES DE UVA:

Garnacha: 85%

Pinot Noir: 15%

VIÑEDO:

Las uvas de Garnacha y Pinot Noir utilizadas para la elaboración de este cava proceden de viñedos propios de Vilarnau, situados en el entorno de nuestra cava en “Vilarnau d’Espells”, y certificados desde 2015 con el distintivo de Viticultura Ecológica, lo que implica un respeto máximo por la biodiversidad de la flora y la fauna de nuestro entorno.

CRIANZA:

Más de 15 meses en botella.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Es ideal disfrutarlo a una temperatura entre 6°-8° C como aperitivo, con arroces y pastas o acompañando postres cremosos.

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