

VINUM NOBILE



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