

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU Chardonnay Pinot Noir

VARIETADES DE UVA:

Chardonnay: 50%

Pinot Noir: 50%

VIÑEDO:

El viñedo, plantado en 1991, fue el primero de Pinot Noir en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia. Esta variedad ha tenido una muy buena adaptación en nuestra finca gracias a la aplicación de la viticultura de precisión, buscando el equilibrio entre masa foliar expuesta y las uvas, aplicando podas en verde y deshoje.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Con este cava, hemos querido demostrar que es posible en la zona del Penedès, concretamente en Espiells, elaborar un cava con un coupage de 2 variedades clásicas de Champagne: una blanca (Chardonnay) y una tinta (Pinot Noir), expresando las características del terroir y el clima de esta zona mediterránea.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Servir a temperatura de 6°-8° C, es un cava con cuerpo y gran complejidad aromática.

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