

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU Gran Reserva Vintage

VARIETADES DE UVA:

40% Macabeo, 30% Parellada, 25% Chardonnay y 5% Pinot Noir.

ELABORACIÓN:

La elaboración de los vinos base cava de Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir, siempre se lleva a cabo por separado. Las uvas son enfriadas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Posteriormente, realizamos una primera fermentación de los mostos flor durante 30 días a 15° C, y una vez terminada, se realiza el coupage o mezcla de los distintos vinos base. Después, pasamos a la segunda fermentación dentro de la botella, en la que la levadura transforma el vino en cava, produciendo sus características burbujas.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

En un cava Gran Reserva se buscan los aromas terciarios que se obtienen con una crianza prolongada. Gracias a la autólisis, la levadura se desintegra y aporta todas sus características, aromas y propiedades durante los 36 meses de crianza. Pero también buscamos que mantenga los aromas primarios de las uvas de las que procede, ya que un cava Gran Reserva con solo aromas terciarios carece de viveza.

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.vinumobile.com