

# VINUM NOBILE



*D.O. Cava*

## VILARNAU Brut Nature Reserva Orgánico

### VARIEDADES DE UVA:

50% Macabeo, 35% Parellada y 15% Chardonnay.

### ELABORACIÓN:

La elaboración de los vinos base cava de Chardonnay, Macabeo y Parellada siempre se lleva a cabo por separado. Las uvas, una vez despalilladas, son enfriadas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Los mostos nunca son filtrados. Realizamos una primera fermentación durante 30 días a 15° C, para posteriormente llevar a cabo el coupage o mezcla de los distintos vinos base. El vino se prepara entonces para la segunda fermentación en botella, en la que la levadura “*Saccharomyces cerevisiae bayanus*” transforma el vino en cava y produce el incremento de alcohol y el CO<sub>2</sub>.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

En el Brut Nature Reserva buscamos el equilibrio entre los tres tipos de aromas que podemos encontrar en un cava. En primer lugar, los aromas primarios que provienen de la uva y que nos recuerdan las notas frutales y florales. En segundo lugar, los aromas secundarios que provienen de la segunda fermentación en el interior de la botella, que nos evocan a la panificación y a la bollería. Y, finalmente, los aromas terciarios que provienen de la crianza del cava, que nos recuerdan a tostados, frutos secos y mieles.

### MARIDAJE:

Es un cava muy fresco, pero con cuerpo a la vez, por lo que 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](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)