

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU Brut Reserva Orgánico

VARIETADES DE UVA:

50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarel·lo.

VIÑEDO:

El viñedo con certificación ecológica 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 al 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", que da a los cavas unas características muy mediterráneas.

CRIANZA:

Más de 15 meses en botella.

SERVICIO Y MARIDAJE:

A temperatura entre 6°- 8° C, es un cava muy fresco y afrutado, por lo que lo recomendamos como copa de aperitivo antes de empezar una comida o para tomar una copa en cualquier momento del día.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinummobile.com