

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU Semi Seco Orgánico

VARIEDADES DE UVA:

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

ELABORACIÓN:

Elaboramos los tres vinos base autóctonos, Macabeo, Xarel·lo y Parellada, siempre por separado. Las uvas son refrigeradas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Se realiza una primera fermentación, durante 30 días a 15° C, y una vez terminada se procede al coupage o mezcla de los distintos vinos base. Posteriormente, pasamos a la segunda fermentación dentro de la botella en la que la levadura transformará el vino en cava y producirá las sus características burbujas. Finalmente, en el momento del degüelle se le añade una pequeña cantidad de licor de expedición, para darle las características notas dulces de este cava.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Vilarnau Semi Seco presenta un gran potencial aromático basado en los aromas primarios de la fruta de la que proviene, la uva. Además, en boca presenta un muy buen equilibrio entre acidez y dulzura.

SERVICIO Y MARIDAJE:

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