

# VINUM NOBILE



*D.O. Cava*

## VILARNAU Albert Chardonnay Pinot Noir

### VARIETADES DE UVA:

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

### ELABORACIÓN:

La variedad Pinot Noir se vendimia de noche para mantener la temperatura fresca de la uva, se lleva al lagar y se va separando el escurrido que todavía no ha estado en contacto con la piel. De cada 1.000 kg de uva, extraemos 150 litros de mosto blanco, hasta obtener la cantidad necesaria para elaborar este cava. El mosto se enfría, lo que permite el desfangado estático y, una vez está limpio, se realiza la fermentación en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada de 13° C. En la misma botella, envejece más de 60 meses.

### 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