

# VINUM NOBILE



*D.O. Cava*

## VILARNAU Semi Seco Orgánico

### VARIEDADES DE UVA:

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

### LA CAVA:

Vilarnau es una pequeña cava innovadora del Penedés que controla todo el proceso de vinificación, preservando las características de cada variedad y su terroir. Sus viñedos crecen en la zona d’Espiells, sobre suelos aluviales con el característico “sauló” que imprime un marcado carácter mediterráneo. La sostenibilidad guía cada decisión: autoabastecimiento de agua de lluvia, reciclaje de corchos y sarmientos

### ELABORACIÓN:

Cada variedad se elabora por separado. Las uvas se refrigeran para preservar los precursores aromáticos y evitar oxidaciones. Primera fermentación durante 30 días a 15° C, seguida del coupage. Segunda fermentación en botella con más de 12 meses de crianza. En el degüelle se añade el licor de expedición que aporta las características notas dulces de este cava.

### CATA:

Gran potencial aromático basado en los aromas primarios de la fruta. Fresco, afrutado y expresivo, con una nariz que invita y una boca donde el equilibrio entre acidez y dulzura resulta natural y muy agradable al paladar.

### MARIDAJE:

A temperatura entre 6 y 8° C es un cava muy fresco y afrutado, por lo que se recomienda 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](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)