

REYES D ARAGON BRUT RESERVA



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez total
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	RESERVA de 17 meses en rima
Azúcar añadido	7 gr/l tras el degüelle



Cata

Color	Amarillo pajizo con reflejos acerados. Burbuja fina que forma un rosario continuo, en superficie forma corona persistente.
Aroma	Recuerdo varietal a frutas tropicales (maracuyá, mango), acompañado de aromas a bollería fresca (brioche). Ligeras notas de miel y frutos secos.
Boca	Entrada seca con una burbuja fina que deja una sensación muy agradable. Estructura media alta, buen equilibrio entre alcohol y acidez. Untuoso.



Maridaje

Perfecto acompañante de todo tipo de aperitivos.
Ideal como copa de bienvenida.

Temperatura de servicio 6-8°C



Logística

GTIN 13	8420560000173	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	27 x 18,9 x 33 cm	36 x 28 x 33 cm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	120 x 80 x 180 cm	120 x 100 x 180 cm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

