

REYES D ARAGON IMPERIAL



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 alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	10 meses en posición de rima
Azúcar añadido	8 gr/l tras el degüelle



Cata

Color	Amarillo pajizo con destellos verdosos. Burbuja fina y potente.
Aroma	Buena intensidad aromática. Aromas afrutados de manzana y cítricos. Recuerdos de panadería y monte bajo.
Boca	Buena estructura en boca, amplio, vivo y con muy buena acidez. Las sensaciones retronasales son limpias, frescas y persistentes.



Maridaje

Acompañar con ahumados y mariscos.
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

