



Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay	
Tipo	Brut Nature	
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	12 meses en posición de rima	
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales	

Cata

Color	Presenta un color amarillo pálido; espuma persistente y burbujas muy pequeñas.	
Aroma	Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco.	
Boca	Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.	

Maridaje

Mariscos y pescados grasos (lubina, salmón), carnes blancas y todo tipo de arroces.	
Temperatura de servicio 6-8°C	

Logística

GTIN 13	8420560000180	
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