





Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	80% Chardonnay, 20% Macabeo	
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. Madurado 3 meses en bodega	
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	GRAN RESERVA, 40 meses en rima	
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales	

Cata

Color	Brillante color amarillo oro pálido. Finísima espuma, que asciende lentamente para formar una corona.	
Aroma	Aroma fresco de gran complejidad, con notas de repostería, procedentes de la crianza de 40 meses, con unas ligeras notas de fruta fresca del vino base.	
Boca	Fresca y suave, con burbuja muy fina se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco.	

Maridaje

Ensaladas, asados, arroces, mariscos y pescados al horno.	
Temperatura de servicio 8-10°C	

Logística

GTIN 13	8420560000272	
Botella		
Tipo	Cava Alienor	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	102,7 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	320x215x325 mm	
Capacidad	6 botellas	
Peso	10 kg	
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg