

RESERVA BRUT NATURE



Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	75% Chardonnay, 25% 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 barrica	
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	RESERVA de 20 meses en rima	
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales	

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.	
Aroma	En nariz es intenso con aromas a frutos secos y notas de crianza. Hierbas aromáticas, mantequilla y miel.	
Boca	En boca la burbuja se integra perfectamente, destacando un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Largo y elegante.	

Maridaje

Ensaladas, asados y pescados al horno.	
Temperatura de servicio 6-8°C	

Logística

GTIN 13	84205600000104	
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
		