

EL CASTO 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	8420560000050		
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	