

IMPERIAL BRUT



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)	270x189x330 mm	360x280x330 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg