






Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	100% Garnacha	
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	10 meses en posición de rima	
Azúcar añadido	8 gr/litro	

Cata

Color	Precioso color rosa fresa con tonos asalmonados. Burbujas finas y constantes que forman media corona.	
Aroma	Complejo y lleno de intensos aromas afrutados de juventud que recuerdan a frambuesa, cereza, grosella y granada.	
Boca	Fresca y suave, con una burbuja muy fina que se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco, que expresa la franqueza del cava.	

Maridaje

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

Logística

GTIN 13	8420560000876		
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	