

EL CEREMONIOSO BRUT - ECOLÓGICO



Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	100% Chardonnay	
Tipo	Brut	
Edad viñedo	30 - 40 años	
Producción	6000 - 8000 kg/ha.	
Suelos	Pedregosos y arcillosos	
Altitud	700 - 800 m.	
Viticultura	Ecológica	

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	9 meses en rima	
Azúcar añadido	9 gr/l	

Cata

Color	Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.
Aroma	Aromas de flores blancas (calas, nenúfar), con frescas notas de musgo y heno fresco. Sutil aroma a mantequilla fresca y corteza de pan tostada.
Boca	Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen en boca. Sensación de frescura y pureza de larga persistencia en todo el paladar.

Maridaje

Será el perfecto compañero de platos de pescados grasos, carnes blancas, guisos marineros, verduras al horno.

Temperatura de servicio 6-8°C

Logística

GTIN 13	8 420 560 000 15 9	
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