



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 bodega
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



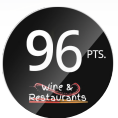
Premios destacados/ Highlight awards



2021



2021



2021



2018



2018



2017

t. (+34) 976 88 18 18 f. (+34) 976 88 44 63

Ctra. N-II, km. 241,700

C.P. 50300 CALATAYUD (Zaragoza) Spain

www.bodegas-landa.com

info@bodegas-landa.com