la fea

CAVA

DATOS TÉCNICOS

D.O.: Cava
Variedad de uva: 30% Xarello, 45% Macabeu, 5% Chardonnay , 20% Parellada
Alcohol: 11,5 %
Azúcar: Brut (8g/l)
Crianza: Al menos 9 meses
Método: Tradicional con segunda fermentación en botella.

LA BODEGA Y LOS VIÑEDOS

La bodega está rodeada de viñedos que cubren alrededor de 50 hectáreas. Al estar tan cerca del viñedo es una ventaja que permite una rápida recolección de la uva en sus mejores condiciones.

La mayor parte de los viñedos se plantaron a finales de los años 80. Estas plantaciones están ubicadas en un suelo arcilloso.

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos dorados, y burbuja fina y elegante. En nariz es limpio, afrutado y fresco, donde predominan los aromas a cítricos y algo de brioche.

Muy agradable en boca, ligero, equilibrado, con buena acidez, elegante y sabores a piña verde, cáscaras de limón y naranja. Persistente en boca, con final suave y delicado.

MARIDAJE

Ideal con cualquier tipo de pescado, verduras a la parrilla, mariscos y arroces.
Temperatura de servicio: 6-8º C.

LOGÍSTICA

Euro palet: cajas por palet 85/510 botellas (6)
American palet: Cajas por palet 50/600 botellas (12)
Peso caja: 12 botellas: 20 kg 6 botellas: 10.1 Kg.
Código de barras botella 8425070001689
Código de barras cajas 68425070001681

V&F VINOS EXPORT MANAGEMENT OFICINA: C/ Mota del Cuervo nº4, Piso 2, Puerta 3, 28043 Madrid, España.
TEL.: +34 91 113 41 22 **FAX:** +34 91 489 39 68 **EMAIL:** info@veryfinevinos.com