

Deshora

Cava Brut



Este cava está pensado para disfrutarse en cualquier momento-a deshoras-, se elabora según los criterios de calidad marcados por la DOP Cava en el municipio valenciano de Requena.

ORIGEN: D.O.P Cava (Requena, Valencia)

VARIEDADES DE NUESTROS VIÑEDOS ECOLÓGICOS

50% chardonnay de viñedos en espaldera con regadío de apoyo de la Finca Los Rincones (La Portera, municipio: Requena). Altitud: 820 metros. Suelo calcáreo. Rendimiento: 2 Kg/cepa. Fecha de vendimia: última semana de agosto

50 % macabeo de viñedos en espaldera en secano de la Finca Casa La Viña (municipio: Requena). Altitud: 731 metros. Suelo arenoso. Rendimiento: 3 Kg/cepa. Fecha de vendimia: última semana de agosto.

La vendimia es nocturna para preservar aromas.

VINIFICACIÓN

Toma de espuma a temperatura y humedad constantes en nuestras cavas, evitando la luz directa y la luz indeseadas.



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE



DESHORA

Cava Brut



CRIANZA

En contacto con sus propias lías durante 11 meses

NOTAS DE CATA:

- **Color:** Cava de color amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillante, de burbuja fina y espuma persistente.
- **Nariz:** Aromas intensos de pera y manzana con notas de lima y flores blancas.
- **Boca:** Fresco, con una acidez muy bien integrada y dejando un gusto floral largo y elegante.

Temperatura sugerida de servicio: 8°C-9°C

ANÁLISIS

- Grado alcohólico: 11,5 % Vol
- Azúcar reductores 7,1 gr/ liter
- pH: 3,01
- Acidez volátil: 0,22 g/lit
- Acidez total: 6,1 g/

MARIDAJE

Puede acompañar a los dulces, aperitivo o por qué no a solas, a deshoras....



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE



Ctra de Caudete 3 Los Marcos, Venta del Moro 46310 (VALENCIA) SPAIN
Phone: + 34 963 631 640 Fax + 34 962 185150
www.aranleon.com · vinos@aranleon.com