

Deshora

Cava Brut

Nous avons pensé à élaborer un Cava qui puisse être dégusté à toute heure- a deshoras- en suivant les exigences de qualité imposées par la DOP Cava.

NB: “ Brut” fait référence à la teneur en sucre qui est pour ce Cava inférieur à 1,5 % (7,1 g/l)

ORIGINE D.O.P Cava (Requena, Valencia)

CÉPAGES DE NOS PROPRES VIGNOBLES ORGANIQUES

50 % Chardonnay en treille irriguée de Finca Los Rincones (La Portera, Commune: Requena). Altitude: 820 mètres. Sol calcaires. Rendement moyen: 2 Kg / vigne. Date de récolte: dernière semaine d’Août.

50 % Macabeo en treille non irriguée de Finca Casa la Viña (commune: Requena). Altitude: 731 mètres. Sol: sableux. Rendement moyen: 3 Kg / vigne. Date de récolte: dernière semaine d’Août.

La vendange est nocturne pour préserver les arômes.

VINIFICATION

Prise d’écume à température et humidité constantes dans nos caves en évitant la lumière directe et sans vibrations.

ELEVAGE

Élevage sur lies pendant 11 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION:

- **Couleur:** Jaune pâle avec des reflets verdâtres, brillant, fines bulles et écume persistante
- **Nez:** Arômes intenses de poire et de pomme avec des notes de limes et fleurs blanches.
- **Bouche:** Fraiche , d’une acidité très bien intégrée avec un après goût floral, long et persistant.

Température suggérée de service:8°C-9°C

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



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/l

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