

Sólo

Cava Brut



Con el caracol convertido ya en un icono de la bodega: es nuestro pequeño homenaje al camino paciente y certero de los proyectos vitivinícolas.

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/ l
- pH: 3,01
- Acidez volátil: 0,22 g/l
- Acidez total: 6,1 g/l

MARIDAJE

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



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