

UVAE



Denominación de origen: Cava

Varietal: Xarel·lo y Chardonnay

Crianza: Mínimo 80 meses

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez Total: 5.75 gr/l.

Azúcares Reductores: <2 gr/l.

Ph: 3.20

Botella: 75cl (especial)

Temperatura en Servicio: 8-9°C

Consumo: Positiva evolución en botella durante 12 meses.

Degüelle: De forma tradicional.

Fecha Degüelle: Indicada en etiqueta.

Cosecha: Indicada en etiqueta.

Nota de Cata: Color amarillo dorado brillante. Burbuja muy fina y persistente con un excelente comportamiento en copa. Nariz de levadura tostada, compota, cereza roja moderada y recordando a la Pimienta de Jamaica (Allspace). Ligeros matices efervescentes de estos mismos sabores (levaduras, tostados, cereza roja y baya). Sabores equilibrados con una ligera acidez y muy agradable en la evolución. Un final de boca largo y muy agradable. Indicado para platos inhóspitos.

Maridaje: Recomendado para acompañar asados bien especiados y foies.

Rimarts
Cava