



Tipo de Cava	Cava de Guarda Superior Brut ‘Vintage’
Variedad de Uva	Macabeo y Chardonnay
Crianza	Crianza sobre lías durante un mínimo de 36 meses.
Viñedos	Viñedos de Macabeo de la zona de La Vega de 30 años de edad y suelo arcillo-calcáreo. El Chardonnay de la finca del Pinarejo con una edad del viñedo de 17años y un suelo pedregoso y calcáreo. Altitud media de unos 750 m. Altura 750 m.
Vendimia	Selección en el viñedo y vendimia manual a finales de agosto de la chardonnay y principio de septiembre para las parcelas de macabeo.
Elaboración	Se realiza una selección de las parcelas de Macabeo y Chardonnay según criterios de frescura y potencial para su posterior larga crianza. Cada variedad se elabora por separado para respetar las características propias de cada una de ellas. Una vez en bodega y superada la segunda selección sobre racimo se procede a un escurrido neumático a baja temperatura y presión para extraer solamente el mosto flor. Decantación y limpieza estáticamente a baja temperatura de una forma natural para seguir con su fermentación a temperatura controlada y respetar todo su potencial. Parte del vino base es trasegado a barrica por el tiempo considerado a fin de aportar afinado y complejidad al futuro coupage del vino base. Una vez elegido el coupage correspondiente, se procede en los primeros meses del año a su tiraje. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas a temperatura baja y constante.

Cata

De color amarillo pálido y de burbuja fina e integrada. Gran complejidad aromática en la cual podemos encontrar recuerdos a bollería, con notas frescas de fruta blanca, cremas y vainillados. En boca se presenta con una entrada untuosa, redonda y muy agradable, de buena constitución y carbónico equilibrado. Final cremoso, largo y agradable.

Alcohol	12% vol.
Bottle	75 cl.
Energy 100ml	310 kJ / 74 kCal



Box	6 bottles
Weight per box	10,2 Kg
Boxes per pallet	81 - EUR / 99 - AMER