



AULA SEMI SECO

DO CAVA

VARIETALES

80% MACABEO 20%CHARDONNAY

ELABORACIÓN

SELECCIONAMOS LAS MEJORES UVAS DE LA VARIEDAD MACABEO Y CHARDONNAY, QUE TRAS UN SUAVE ESTRUJADO, PASAN A FERMENTAR SEPARADAMENTE SEGÚN EL MÉTODO CHARMAT. TRAS SU ENSAMBLAJE SE CONTINUA EL PROCESO DE ELABORACION TRADICIONAL, Y COMIENZA UNA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA DONDE NUESTRO CAVA ADQUIERE VOLUMEN CON UNA CRIANZA SOBRE LÍAS DE UN MÍNIMO DE 9 MESES EN BOTELLA.

NOTA DE CATA

COLOR: AMARILLO CON TONOS VERDOSOS Y BURBUJA FINA Y CONSTANTE.

AROMA: EXPRESIVO, FRESCO Y MUY VARIETAL

SABOR: CREMOSO, LARGO Y AFRUTADO.

MARIDAJE

ESTE CAVA SEMI SECO ES ESPECIALMENTE RECOMENDADO PARA DISFRUTAR EN EL APERITIVO, CON ENSALADAS Y PASTAS. DELICIOSO CON FRUTA SIENDO EL MARIDAJE PERFECTO PARA FRESAS Y FRAMBUESAS AL SER UN NATURAL POTENCIADOR DE SABOR. SERVIR ENTRE 6 Y 8°C.

AÑADA

SIN AÑADA

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

11.5% VOL

FORMATOS DISPONIBLES

750 ML