

## Sólo

### Cava Brut



Nous avons pensé à élaborer un Cava qui puisse être dégusté à toute heure 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



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*