



**Variedades** | Macabeo y Chardonnay

**Crianza sobre lías** | 24 meses



**Viñedo** | 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 17 años y un suelo pedregoso y calcáreo. Altitud media de unos 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.



**Embotellado** | 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.



**Maridaje** | Cava ideal para maridar todo tipo de comidas e incluso solo. Buen acompañante para pescados y mariscos, todo tipo de arroces, aperitivos, con carnes blancas y rojas no muy especiadas.



## ANALÍTICA

Alc. | 12,50 %vol.  
Acidez total | 6,40 g/l tartárico  
Acidez volátil | 0,35 g/l  
pH | 3.24  
Azúcar residual | 6 g/l  
Temp. de servicio | 6°C

## FORMATOS

Botella | 75 cl.  
Caja | 6 botellas



## DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet  
81 - EUR  
99 - AMER



Peso por Caja  
10,2 Kg

