

PAUL CHENEAU // BRUT



Tipo CAVA – Brut **Enólogo** Joan Rovira

Vendimia Manual y mecánica desde mediados de Agosto a finales de Septiembre. Uva procedente de la finca de Can Bas, con edad media de los viñedos de 15 años

Varietades 40% Macabeo 40% Xarel·lo 10% Parellada 10% Chardonnay

Elaboración Las uvas seleccionadas con máximo esmero son sometidas a un delicado prensado. A continuación, se realiza la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14°C, para potenciar la creación de aromas secundarios. El vino coupage realiza la segunda fermentación en botella, de acuerdo con el método tradicional en nuestras cavas subterráneas, permaneciendo en silencio y reposo durante su crianza sobre lías, hasta su degüelle.

Crianza en botella Entre 12 – 15 meses **Tª de Servicio** Entre 5 - 7 °C

Análisis sensorial

Vista Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbujas finas y constantes, formando una delicada corona.

Nariz Sutiles notas afrutadas con un fondo floral y delicado se funden con las notas de crianza.

Boca Fresco, con buena acidez y equilibrado, con matices florales muy sutiles y notas de repostería cremosa. Final carbónico agradable y persistente en el paladar.

Maridaje Su carácter delicado y elegante combina perfectamente con cualquier tipo de plato ligero y es ideal para comidas suavemente condimentadas. Magnífico aperitivo

Análisis Técnico	Grado alcohólico	12 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares totales	12 g/l.	Presión carbónica	5.5 bares

Premios	2015	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	2017	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Oro
	2018	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
		San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata

CAVA **BRUT**

Paul Cheneau®
R.E. 8B

El Cava Paul Cheneau se elabora desde 1976, fruto de la experiencia de su origen. Es un vino fresco, bien equilibrado y rico en matices, elaborado con las variedades blancas autóctonas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay.

Cava Paul Cheneau is produced since 1976, following the expertise of its origin. It is a fresh well balanced and rich sparkling wine, elaborated with three white indigenous grape varieties: Macabeo, Xarel·lo, Parellada and Chardonnay.

Le Cava Paul Cheneau est élaboré depuis 1976, fruit du savoir-faire de ses origines. C'est un vin mousseux avec fraîcheur, un bon équilibre et une grande complexité, produit avec les cépages blancs autochtones: Macabeo, Xarel·lo, Parellada et Chardonnay.


8 411640 056159

  6 - 8° C

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULFITES
CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

750 ml

ELABORADO POR GIRÓ RIBOT, S.L.
SANTA FE DEL PENEDES 08792ES
WWW.GIRORIBOT.ES - PRODUCT OF SPAIN

ALC. 12% VOL