

LADY OF SPAIN

PAUL CHENEAU
CAVA – Brut



Guarda
Comtats de Barcelona
Anoia - Foix



Manual i mecànica, des de mitjans d'agost a finals de setembre. Raïm procedent de la finca de "Can Bas", amb una edat mitjana de les vinyes de 15 anys



45% Macabeu
40% Xarel·lo
15% Parellada



Entre 5 – 7 °C



Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Bombolles fines i constants, formant una delicada corona



Notes afruitades amb un fons floral i delicat es fonen amb les notes de criaça .



Fresc, amb bona acidesa i equilibrat, amb matisos florals molt subtils i notes de rebosteria cremosa. Final carbònic agradable i persistent en el paladar



El seu caràcter delicat i elegant combina perfectament amb qualsevol tipus de plat lleuger i es ideal per menjars suauament condimentats. Magnífic aperitiu.



Entre 12 i 15 mesos



Els raïms seleccionats amb la màxima cura es pressen suaument. A continuació, es realitza la primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14°C, per potenciar la creació d'aromes secundaris. El vi cupatge realitza la segona fermentació en ampolla a les nostres caves subterrànies seguint el mètode tradicional, romanent en silenci i repòs durant la criaça sobre lies, fins al seu degorjat.



Grau alcohòlic: 11,5 % vol.
Acidesa total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
Sucres totals: 12 g/l.
Pressió carbònica: 5.5 bars



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

