


# LADY OF SPAIN

PAUL CHENEAU  
CAVA – Brut

 Guarda  
Comtats de Barcelona  
Anoia - Foix



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



45% Macabeu  
40% Xarel·lo  
15% Parellada



Entre 5 – 7 °C



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



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



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



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



Entre 12 y 15 meses



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.



Grado alcohólico 11,5 % vol.  
Acidez total 4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT  
Azúcares totales 12 g/l  
Presión carbónica 6 bares



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

