

FRESH LIFE

PAUL CHENEAU
CAVA – Brut



Guarda
Comtats de Barcelona



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



50% Xare-lol
30% Macabeu
20% Parellada



Entre 5 – 7 °C



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



Notas afrutadas de fruta blanca y delicados aromas cítricos que se funden con toques de crianza.



Fresco, con buena acidez y equilibrado, con matices de manzana, pera y notas de cítricos. 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 5.5 bares

