

# 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

|                         |                  |           |                   |                             |
|-------------------------|------------------|-----------|-------------------|-----------------------------|
| <b>Análisis Técnico</b> | 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                   |

|                |      |                                              |                  |
|----------------|------|----------------------------------------------|------------------|
| <b>Premios</b> | 2015 | Catavinum World Wine & Spirits Competition   | Medalla de Plata |
|                | 2017 | San Francisco International Wine Competition | Medalla de Oro   |
|                |      | Catavinum World Wine & Spirits Competition   | Medalla de Plata |
|                | 2018 | Catavinum World Wine & Spirits Competition   | Medalla de Plata |
|                | 2018 | San Francisco International Wine Competition | Medalla de Plata |
|                | 2019 | Catavinum World Wine & Spirits 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**