

PAUL CHENEAU // DEMI SEC



Tipo CAVA – Semi Seco **Enólogo** Joan Rovira

Vendimia Manual, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre

Varietades 45% Macabeo 40% Xarel·lo 10% Chardonnay 5% Parellada

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 12 meses **Tª de Servicio** Entre 5 - 7 °C

Análisis Sensorial

Vista Color pajizo, matices dorados con reflejos verdosos, con desprendimiento de burbujas finas, bien encadenadas y persistentes, formando una delicada corona.

Nariz Aroma muy limpio y elegante. Sutiles notas afrutadas frescas con un fondo floral. y matices de fina repostería

Boca Goloso, bien estructurado y vivo. Su paso por boca es dulce, con notas de fruta madura y sutiles matices de repostería cremosa. Con un final agradable y persistente en el paladar.

Maridaje Es el cava que acompaña perfectamente gran variedad de dulces, pastas, bizcochos, helados y frutos secos. También marida sorprendentemente bien con comidas muy especiadas y condimentadas.

Análisis Técnico	Grado alcohólico	12 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares totales	35 g/l.	Presión carbónica	5.5 bares

CAVA

DEMI SEC

Paul Cheneau®
R.E. 8B

Paul Cheneau "El cava con expresión francesa" elabora un vino blanco perfectamente equilibrado con las variedades blancas autóctonas: Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Chardonnay.

MARIDAJE: Es el cava que acompaña perfectamente gran variedad de dulces, pastas, bizcochos, helados y frutos secos. También marida sorprendentemente bien con comidas muy especiadas y condimentadas.

Paul Cheneau, the cava made with French expertise, produces a perfectly balanced white wine with the native white grape varieties: Macabeo, Xarel-lo, Parellada and Chardonnay.

FOOD MATCH: This cava matches perfectly with all kind of sweet desserts, biscuits, cakes, ice-creams and dried fruit.

It also combines surprisingly well with spicy and flavoured dishes.



6 - 8° C



VOD/0000856/03

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULFITES
CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

750 ml

ELABORADO POR GIRÓ RIBOT, S.L.
Santa Fe del Penedès 08792ES España
www.giroribot.es - Product of Spain

ALC. 12% VOL