

PAUL CHENEAU // LADY OF SPAIN



Tipus CAVA – Brut

Enòleg Joan Rovira

Verema 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

Varietats 50% Macabeu 30% Xarel·lo 20% Parellada

Elaboració Els raïms seleccionats amb la màxima cura es premsen 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.

Criança en ampolla Entre 12 – 15 mesos **T° de Servei** Entre 5 - 7 °C

Anàlisi sensorial

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

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

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

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

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

Premis

2015	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Plata
2016	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	San Francisco International Wine Competition	Medalla de Bronze
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


BRUT
MÉTHODE
TRADITIONNELLE
Sparkling Wine

Macabeo, Xarel-lo, Parellada and Chardonnay

El **Cava Paul Cheneau** se elabora desde 1976, fruto de la experiencia de su origen. Es un cava fresco, bien equilibrado y rico en matices, elaborado con las variedades autóctonas del Penedès (Macabeo, Xarel-lo, Parellada) y la variedad Chardonnay.

Cava Paul Cheneau is produced since 1976, following the expertise of its origin. It is a fresh, well balanced sparkling wine, made with the three white Penedès varieties (Macabeo, Xarel-lo, Parellada) and the variety Chardonnay.

La **Cava Paul Cheneau** est élaboré depuis 1976, fruit du savoir-faire de ses origines. C'est un vin mousseux avec fraîcheur et un bon équilibre, produit avec les cépages blancs autochtones du Penedès (Macabeo, Xarel-lo, Parellada) et Chardonnay.

Paul Cheneau[®]
is a Registered Trademark.

CAVA

Alc. 12% vol.

750 ml.

6 - 8 °C.



® PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS
CONTIENE SULFITOS
CONTAINS SULPHITES
CONTIEN SULFITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIET

Elaborador:
GIRÓ RIBOT S.L.
Santa Fe del Penedès
ESPAÑA
R. E. 8-B
www.giroribot.es

