

# PAUL CHENEAU // LADY OF SPAIN



**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

**Variedades** 50% Macabeo 30% Xarel·lo 20% 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** Entre 12 – 15 meses      **Tº 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

## **Premios**

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 Bronce
2017	Catavinum World Wine & Spirits Competition	Medalla de Plata
	San Francisco International Wine 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.

*PaulCheneau*<sup>®</sup>  
is a Registered Trademark.

CAVA

Alc. 12% vol.

750 ml.



® PRODUCT OF SPAIN

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

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

