

Laderas Cava Brut Nature



ZONA VINICOLA

Denominación de Origen Cava.

CATEGORIA

Blanco Brut Nature. 11,5% vol.

VARIEDAD DE UVA

90% Macabeo, 10% Chardonnay.

ELABORACION

Este cava se ha elaborado con una selección de las mejores uvas blancas, buscando una mayor complejidad al aunar en el mismo producto racimos de diversas zonas y variedades.

La uva se ha prensado suavemente, quedándonos solo con la fracción más noble del mosto para poder alcanzar la finura que expresa este Cava. Además se han realizado la primera fermentación y la segunda en botella a baja temperatura (16 °C) buscando una gama aromática frutal y floral tan característica de este Cava Valenciano.

Ha permanecido más de 9 meses a 17°C en máxima calma y sin cambios bruscos de temperatura ni de luz. Ganando día a día en complejidad, redondez en boca y finura en su burbuja.

NOTA DE CATA

Cava de color amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillante, de burbuja muy tramada y espuma persistente. En nariz despliega aromas intensos de fruta blanca acidulce y cremosa, con notas de pulpa de cítricos. En la boca resulta fresco, con una acidez muy bien integrada dejando un gusto floral largo y elegante.

MARIDAJE

Es perfecto para acompañar a todo tipo de pescado, marisco y arroces. Ideal para degustarlo durante toda la comida. Temperatura óptima de servicio 6-7°C.

VINO

CAPACIDAD	750 ml
CODIGO DE BARRAS	8410275001510
PESO NETO UNITARIO	0,75 Kg
PESO BRUTO UNITARIO	1,64 Kg
ALTURA BOTELLA	320 mm
PESO BOTELLA	898 g

CAJA

UNIDADES POR CAJA	6 botellas
ANCHO	180 mm
ALTO	324 mm
FONDO	265 mm
PESO BRUTO	10,2 Kg

ALERGENOS: Contiene sulfitos.

PALET

TIPO	Euro 1200x800mm
FILAS POR PALET	5/6
CAJAS POR FILA	12
CAJAS POR PALET	60/72
BOTELLAS POR PALET	360/432
ALTURA DEL PALET	1635/1959mm
PESO DEL PALET	612/734 Kg