

# Aranleón

## SÓLO CAVA *Brut*



### REGION

D.O.P Cava (Requena, Valencia, Espagne)

### VINIFICATION

75% **Chardonnay** de vignobles palissés non irrigués de la Finca Los Rincones (La Portera, Requena). Altitude: 820 mètres. Mélange de sol: Calcaire. Rendement: 2 Kg/cep. Date de récolte: la dernière semaine d'août.

25% **Macabeo** de vignobles palissés non irrigués à Finca Casa La Viña (La Portera, comté: Requena). Altitude: 731 mètres. Mélange de sol: sableux. Rendement moyen: 3 Kg/vigne. Date de récolte: 1ère semaine de septembre

### VINIFICATION

Seconde fermentation dans notre cave souterraine à température et humidité constantes, en évitant la lumière directe et les vibrations indésirables. Elevage sur lies pendant 11 mois..

### NOTES DÉGUSTATION

- **Couleur:** Cava jaune pâle avec des reflets verdâtres vifs, bulle fine et mousse persistante.
- **Nez:** Arômes intenses de poire et de pomme avec des notes de tilleul et de fleurs blanches.
- **Bouche:** Fraîche avec une acidité bien intégrée, laissant une longueur en bouche florale.

Température de consommation conseillée : entre 8 et 9°C.

### ANALISE

- Degré alcoolique: 11,5 % Vol.
- Contient des sulfites.

