



Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez

Le cava secret de Torremilanos

Beschreibung:

Ce Cava provient, non pas de Penedès, mais d'Aranda de Duero, ce qui en fait une vraie rareté dans la Ribera del Duero. Les sols pauvres et calcaires, situés entre 800 et 900 mètres d'altitude, produisent des raisins d'une fraîcheur remarquable. Cette cuvée se compose majoritairement de Viura et d'une petite fraction de Chardonnay. Après une fermentation traditionnelle en bouteille suivie d'un élevage sur lies de 18 mois, ce Brut Nature, mis en bouteille sans dosage, affiche un style très sec et franc, mais aussi absolument charmant avec ses bulles délicates.

Degustationsnotiz:

Jaune-vert avec des reflets citronnés sur le disque. NEZ : grande complexité aromatique avec des notes de noix sur un fond de fenouil et de touches torréfiées prononcées. BOUCHE : Crémeuse avec une vive acidité qui apporte fraîcheur et ampleur. Agréable et équilibré, beau volume et longue finale.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Elevage:	25 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Macabeo
Artikelnummer:	14083--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Macabeo
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	25 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.