



Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez

Il segreto del Cava di Torremilanos

Beschreibung:

Questo cava non proviene dal Penedès, ma da Aranda de Duero – il che lo rende una vera rarità nella Ribera del Duero. Su terreni aridi e calcarei a un'altitudine compresa tra gli 800 e i 900 metri crescono uve che si distinguono per la loro straordinaria freschezza: il Viura costituisce la base della cuvée, integrata da una piccola percentuale di Chardonnay. Dopo una fermentazione tradizionale in bottiglia con 18 mesi di affinamento sui lieviti, questo Brut Nature viene imbottigliato senza dosaggio e si presenta meravigliosamente secco e lineare, ma allo stesso tempo estremamente affascinante e con un perlage morbido.

Degustationsnotiz:

Giallo-verde con riflessi limonosi sul bordo.

Sapore: Grande complessità aromatica con note di frutta secca su un fondo di finocchio, accompagnate da spiccati aromi tostati.

Gusto: Cremoso con un'acidità vivace che conferisce freschezza e pienezza. Piacevole ed equilibrato, con un ottimo volume e un lungo finale.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Spagna

Allevamento: 25 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Macabeo

Artikelnummer: 14083--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Brut Nature

Bodegas Peñalba Lopez

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Macabeo
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL
Allevamento:	25 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.