PAX VINUM

MISOLFA CAVA BRUT RESERVA

Catalogne , Espagne

Disponibilité	Importation privée
Millésime	NM
Appellation	Cava DO
Sols	Argilo-calcaire
Altitude Des Vignes	300-750 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Variable
Cépages	50% Parellada 35% Macabeu 15% Xarel·lo
Viticulture	Biologique certifiée
Palissage	Royat double
Pi/Hect	3 100 pi/ha
Hl/Hect	3100 pi/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Fermentation à 16˚C en cuves d'acier inoxydable pendant deux semaines. Deuxième fermentation en bouteille , selon la méthode traditionnelle , avec le vieillissement pendant environ 15 mois
Levures	Indigènes
Élevage	15 mois sur lies
Alcool	11.5% alc./vol.
Sucre	6-8 g/l
Acidité	5.5 g/l
Couleur	Jaune léger
Dégustation	Arômes moyennement intenses . Fruits blancs (poire, pomme), notes florales et une légère touche d'onctuosité . Frais et vif en bouche, avec des notes de fruits dominant . Léger et doux, avec une longue finale agréable.
Température De Service	6-8°C