SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Eudald Massana

NOME DEL VINO
Eudald Massana Noya Eudald Cava Brut Nature

DENOMINAZIONE
Cava Biologico D.O.

CLASSIFICAZIONE
CAVA

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Spagna

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Catalogna - Subirats (Spagna)

VINIFICAZIONE
I suoli sono ghiaosi, sabbiosi e freschi il che conferisce un buon grado di acidità. Vinificazione secondo il metodo tradizionale. La seconda fermentazione avviene in bottiglia. Affinamento dai 18 ai 22 mesi.

AFFINAMENTO
in bottiglia.

VITIGNO/I
40% Xarel.lo - 40% Macabeu - 20% Parellada

ALLEVAMENTO
Guyot - Doppio Cordone

ESPOSIZIONE
Est - Ovest

ALTITUDINE
210-280

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
33 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso-calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà Agosto - Settembre

ETTARI VITATI
15,8

RESA PER ETTARO
8.000-10.00 kg's

ENOLOGO/CONSULENTE
Eudald Massana Noya

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
55.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6031