

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Eudald Massana

## NOME DEL VINO

Eudald Massana Noya Cava  
Riserva Brut Nature

## DENOMINAZIONE

Cava Biologico D.O.

## CLASSIFICAZIONE

CAVA

## ANNATA IN COMMERCIO

2018

## REGIONE DI PROVENIENZA

Spagna

## TIPOLOGIA

Spumanti

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Catalogna - Subirats (Spagna)

## VINIFICAZIONE

I suoli sono ghiaiosi, sabbiosi e freschi il che conferisce un buon grado di acidità. Vinificazione secondo il metodo tradizionale. La seconda fermentazione avviene in bottiglia. Affinamento dai 24 ai 30 mesi.

## AFFINAMENTO

in bottiglia.

## VITIGNO/I

Macabeu - Xarel.lo - Parellada

## ALLEVAMENTO

Guyot - Doppio Cordone

## ESPOSIZIONE

Est - Ovest

## ALTITUDINE

280-310

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

48 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

21.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6032