Finca Torremilanos
C.P. 09400 Aranda de Duero (Burgos) España
www.torremilanos.com

PEÑALBA LOPEZ CAVA
2020

ELABORACIÓN: Los viñedos se encuentran en las distintas partes de la Finca Torremilanos, vendimia manual y seleccionada. El mosto se obtiene del estrujado de racimos enteros. Se deja reposar el mosto durante 24 horas para hacer una limpieza estática y posteriormente pasa a un depósito de acero inoxidable. Fermentación de 40 días a temperatura de 17ºC. Crianza mínima de 22 meses con sus lías en botella antes del degüelle.
Cava Brut Nature "Zéro Dosage".
Vino Ecológico. Apto para veganos.

CANTIDAD ELABORADA: 45.000 botellas

COLOR: amarillo verdoso con destellos alimonados en su ribete.

NARÍZ: presenta gran complejidad aromática con recuerdos a frutos secos sobre un fondo de hinojo junto con marcadas notas tostadas

GUSTO: cremoso con una viva acidez que le aporta frescor con untuosidad, resaltando su amabilidad y equilibrio que le aporta un excelente volumen y persistencia.

VARIEDADES DE UVA: 90% Macabeo y 10% Chardonnay, todas de nuestros propios viñedos.

VENDIMIA: Manual y seleccionada

GRADO ALCOHÓLICO : 12,5% Vol.

GASTRONOMÍA: Asados, carnes a la brasa, guisos y legumbres, pero ante todo buena compañía.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 20 años y más, en perfectas condiciones de temperatura (14ºC) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 18º y 20º C. dependiendo de tiempo y lugar.