

CAVA

EL MIRACLE
LIFESTYLE WINES

EL MIRACLE CAVA BRUT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Cava**TIPO DE VINO:** Brut**VARIEDAD DE UVA:** Macabeo - Chardonnay**GRADO ALCOHÓLICO:** 11.5%**GASTRONOMÍA:** Aperitivos, ahumados, ostras, pescados, sushi, marisco**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8° C

ELABORACIÓN: Método tradicional o "champenoise". Tras obtener el vino base con una variedad blanca tan perfumada como la Macabeo y de otra variedad con cuerpo como la Chardonnay, se efectúa una crianza en botella durante un mínimo de 12 meses. Durante este periodo las botellas permanecen en posición horizontal, denominada "en rima", a una temperatura constante de unos 15°C, para así realizar una segunda fermentación acumulando las levaduras a lo largo de la botella.

NOTAS DE CATA: Color amarillo pajizo, de burbuja fina y persistente. El aroma es limpio y afrutado, con un marcado carácter cítrico y con un fondo de notas florales. Ofrece una magnífica presencia en la boca gracias a la variedad Chardonnay mostrándose seco y al mismo tiempo frutal, de un largo retrogusto, con el carbónico muy bien integrado.

APPELLATION OF ORIGIN: Cava**TYPE OF WINE:** Brut**GRAPE VARIETY:** Macabeo - Chardonnay**ALCOHOL CONTENT:** 11.5%**GOES WELL WITH:** apéritifs, smoked fish and meat, oysters, grilled fish, sushi, seafood**SERVE AT:** 6-8 °C

WINE-MAKING PROCESS: Traditional method or "champenoise" method. Once the cuvée has been obtained from a white perfumed variety such as Macabeo with the combination of a full bodied Chardonnay, it is aged in the bottle for a minimum of 12 months. During this time the bottles are kept horizontal, called 'ageing in stacks', at a constant temperature of 15°C, in order to carry out a second fermentation gathering the lees along the length of the bottle.

TASTING NOTES: Straw yellow colour, with elegant and persistent bubbles. Clean and fruity aroma with prominent citrus character and an undertone of floral notes. The full bodied Chardonnay offers a magnificent presence on the palate, dry but at the same time fruity, and a lingering aftertaste with very well balanced carbonic gas.



VG

VICENTE GANDIA

Prova na Adega Angeloni em 05/11/2014.