



CAVA BRUT

SPANISH STORY • CAVA

DATOS BÁSICOS

Zona o Denominación de Origen: Cava.

VARIEDAD

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

DATOS TÉCNICOS

GRADUACIÓN: 11.5 % vol

AZÚCAR RESIDUAL: 7,70 g/l

PH: 2,97

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l.

TOTAL SO₂: 77 mg/l

NOTAS DE CATA

COLOR:

Amarillo pálido con reflejos dorados y con burbujas muy finas.

AROMA:

First impression: Nice, powerful and fine, highlighting fruit aromas with ageing refinements.

GUSTO:

En boca es agradable, fresco y persistente, con un sabor afrutado, redondo y ancho debido al envejecimiento en botella.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Temperatura 6°C – 8°C

FORMATO

Botella verde Cava

Caja 6 x 750 ml



PREMIOS:

- **Medalla de Plata** International Wine Awards 2018
- **Medalla de Oro** Sakura Awards 2018
- **Medalla de Plata** International Wine Awards 2017
- **87 puntos** Wine Enthusiast Importer Connection 2016
- **Medalla de Oro** San Francisco Wine Label Competition 2015
- **Medalla de Oro**, 92 puntos, WINEMAKER CHALLENGE 2015, San Diego, USA
- **Medalla de Plata** International Wine Guide Competition 2016
- **Medalla de Plata** Catavinum 2016
- **Medalla de Plata** New York International Wine Competition 2015
- **Medalla de Plata** Orlando WSWA 2015
- Commended Medal IWC 2015 Tranche 2
- Commended Medal Decanter World Wine Awards 2015

LOGÍSTICA:

- **Botellas por pallet:** 540
- **Botellas por caja:** 6
- **Cajas por pallet:** 90
- **Cajas por capa:** 18
- **Capa por pallet:** 5
- **Peso Caja:** 10,2 kg
- **Peso Pallet:** 933 kg
- **Altura Pallet:** 176,5 cm
- **EAN 13:** 8413831149008
- **EAN 14:** 18413831149005

