

Dominio De La Vega
CAVA IDILICUM BRUT
D.O. Cava Utiel-Requena, Espanha



DOMINIO DELA VEGA

UVAS: 100% Macabeo

TIPO: Espumante Branco Brut

VINIFICAÇÃO: Colheita manual noturna no início de setembro. Esfriamento das uvas a 10°C e posterior separação do mosto flor. Decantação sem adição de clarificantes. Fermentação com temperaturas controladas entre 16°C e 18°C por 15 dias. Após engarrafado, acontece a Segunda fermentação e *crianza* na adega, à 16°C.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo claro com reflexos esverdeados. Brilhante, perlage composta por bolhas finas, numerosas e persistentes. Notas aromáticas de maçã, frutas cítricas e pão tostado. Fresco e muito equilibrado.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO: Sozinha como aperitivo ou acompanhando frutos do mar, peixes, massas com molho branco, *paella*, comida thai, sushi e todo tipo de sobremesa.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554