

Dominio De La Vega
CAVA ARTEMAYOR
Utiel-Requena, Espanha



DOMINIO DELA VEGA

UVAS: Macabeo e Chardonnay

TIPO: Espumante Branco Brut

VINIFICAÇÃO: Maceração durante 3 horas com temperaturas controladas de 10° C. Depois, prensagem para obter 55% do mosto, clareamento natural por gravitação e fermentação à temperatura de 16°C, seguida por estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano. A seguir o vinho é espumantizado pelo método tradicional (segunda fermentação na garrafa), com 36 meses de contato com as leveduras.

COMENTÁRIOS: Cor dourado claro, transparente e brilhante. Perlage finíssima, formando rosários de bolhas que surgem do fundo da taça e se abrem numa coroa de espuma persistente. Aromas elegantes, sofisticados e complexos que remetem a frutas maduras, amanteigado, frutas secas, brioques, mel e toques tostados, com muita complexidade. Excelente na boca, destaca-se pela fineza e elegância, com mousse consistente, equilíbrio perfeito, sabores sofisticados, bom corpo e longa persistência. O retro-olfato é de frutas secas, brioques e fino tostado. Uma grande cava, que honra as tradições desse clássico estilo de vinho da Espanha.

AValiação: RP 91 e PÑ 92

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C a 10°C

HARMONIZAÇÃO: Para ser apreciada por si só ou acompanhando pratos sofisticados à base de peixes e frutos do mar, comida thai e carne de porco.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554