



VEGALFARO

Vegalfaro Cava Gran Reserva es el coupage de las uvas de los viñedos de Macabeo de al lado de la bodega y el Chardonnay viejo cultivado en nuestra finca Los Balagüeses y que es fermentado en barricas nuevas sin tostar. Está ubicada a 70 kilómetros del Mediterráneo, en un enclave ideal para la vid debido a la diversidad de sus suelos y orientaciones, así como a su elevación de hasta 900 metros sobre el nivel del mar.

VEGALFARO CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018

VIÑEDOS

Situados a una altitud de 680 metros en la Vega del Río Magro, sus suelos arcillosos presentan areniscas, gravas y cantos. El Chardonnay y el Macabeo están plantados en espaldera justo al lado de la bodega.

ELABORACIÓN

Las variedades de uvas son vinificadas por separado, dependiendo del grado óptimo de maduración para elaborar cava, para ser despalilladas y prensadas directamente, obteniendo el mosto flor, que una vez clarificado mediante aplicación de frío, se procede a la fermentación, en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas entre 14º-16º durante aproximadamente 25 días; y una vez mezclado los dos vinos, se obtiene el vino base para realizar el tiraje y su posterior crianza en botella, para alcanzar la categoría de Gran Reserva, con un mínimo de 36 meses, cuando se empieza a realizar el degüelle, sin adición de azúcar, para poder ser denominado Brut Nature.

NOTAS DE CATA

Claro y brillante, de color limón pálido con reflejos verdes y abundantes burbujas finas y apretadas. Con pronunciados aromas de flores blancas como jazmín y azahar sobre notas de fruta verde como manzana y pera, además de notables toques de levadura y pastelería. Seco, fresco y gratificante en el paladar con sabores de manzana y piña muy madura. Una cremosa mousse de buena persistencia que muestra la finura de la añada.

VARIEDADES

75% Macabeo
25% Chardonnay

ANALÍTICAS

Alc. vol: 11,5%
Acidez total: 5,52 gr/l
SO2 total: 79 mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: 7º- 9º. Maridaje: aperitivos, marisco hervido y plancha, arroces y pescados, aves y quesos suaves.

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 6 años de fecha de degüelle.



Ctra. El Pontón - Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia - Spain)
T. +34 962 320 680
www.vegalfaro.com