

VERNET

BRUT NATURE

RESERVA LIMITADA



HOJA TÉCNICA

Tipo	Cava
Variedades	60% xarel·lo 30% macabeu 10% chardonnay
Denominación	D.O. Cava
Crianza	42 meses
Viñas	Superior 50 años

NOTAS DE CATA

Color	Amarillo paja brillante
Nariz	Recuerdos de pastelería con finas hierbas
Paladar	Seco e intenso con notas de frutos secos tostados
Acabado	Delicado y refinado

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	11,50 %
pH	3,15
Acidez Volátil VA	0,16 g/l
Acidez Total AT	3,90 g/l
Libre SO ₂	18 mg/l
Total SO ₂	82 mg/l
Azúcares	1,8 g/l
Presión Co ₂	5,35 bar

SERVICIO

La temperatura de servicio idónea es entre 5° C y 7° C. Mantenga la botella ligeramente inclinada y vierta lentamente el cava deslizándolo por la pared de la copa hasta cubrir las 2/3 partes.



Moli Nou 11 – Gelida – Barcelona – Spain
Tel: +34 93 803 14 58 – info@garlant.es
www.garlant.es