

# VERNET

BRUT NATURE

RESERVA



## HOJA TÉCNICA

Tipo	Cava
Variedades	65% xarel·lo 30% macabeu 5% parellada
Denominación	D.O. Cava
Crianza	36 meses
Viñas	Superior 25 años

## NOTAS DE CATA

Color	Amarillo con destellos dorados
Nariz	Frutos secos tostados y aromas de pastelería
Paladar	Fresco con recuerdo de finas hierbas y manzana
Acabado	Elegante y sofisticado

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol	11,50 %
pH	3,11
Acidez Volátil VA	0,14 g/l
Acidez Total AT	4,10 g/l
Libre SO <sub>2</sub>	17 mg/l
Total SO <sub>2</sub>	75 mg/l
Azúcares	2,1 g/l
Presión Co <sub>2</sub>	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