

VERNET

BRUT

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	Aromas afrutados con notas de hierbas secas
Paladar	Equilibrado y sedoso con volumen
Acabado	Carbónico agradable con buena persistencia

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	11,50 %
pH	3,20
Acidez Volátil VA	0,20 g/l
Acidez Total AT	4,05 g/l
Libre SO ₂	12 mg/l
Total SO ₂	89 mg/l
Azúcares	5,2 g/l
Presión Co ₂	5,10 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