

# VERNET

EXTRA

RESERVA



## HOJA TÉCNICA

Tipo	Cava
Variedades	40% xarel·lo 35% macabeu 25% parellada
Denominación	D.O. Cava
Crianza	24 meses
Viñas	Superior 25 años

## NOTAS DE CATA

Color	Amarillo limón con reflejos pajizos
Nariz	Aromas afrutados, maduros e intensos
Paladar	Agradable, sedoso, amable y con volumen
Acabado	Suave y ligeramente aterciopelado

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol	11,50 %
pH	3,20
Acidez Volátil VA	0,20 g/l
Acidez Total AT	4,05 g/l
Libre SO <sub>2</sub>	17 mg/l
Total SO <sub>2</sub>	95 mg/l
Azúcares	18 g/l
Presión Co <sub>2</sub>	5,00 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