

CAVA SUTRA RESERVA

“ 100% BURBUJAS DE PLACER ”



D.O.P. CAVA

VARIETADES

80% Macabeo y 20% Chardonnay.

VIÑEDOS Y SUELOS

Las uvas proceden de viñedos seleccionados situados en el municipio de Requena a 700m. de altitud en un paraje donde combinan perfectamente el clima Mediterráneo y el Continental.

Los suelos arcillosos y orientados al norte hacen que estas uvas alcancen una madurez equilibrada, con una suave acidez y un carácter frutal.

CRIANZA

36 meses en lías.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Cava de color amarillo pálido y brillante, burbujas finas. De intensa fragancia a fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y sutiles notas cítricas. En boca destaca su cremosa textura, amplitud y persistencia; redondo y aterciopelado, invita a repetir.

Consumir entre 4º y 8º

MARIDAJE

Cava Sutra Reserva es ideal para acompañar un largo menú de principio a fin. Marida perfectamente con aperitivos, carnes o pescados al horno y postres con largas sobremesas.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,25
Acidez Total : 5,9g/L
Azúcar Residual : 8,05
Alc : 11,5%Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. por Caja : 6
Bot. por Pallet : 480

Sin duda el Kama Sutra es uno de los libros sobre el amor, la complicidad y la anatomía humana más importante.

Y como nuestro Cava también está hecho para el placer, pensamos homenajear esta obra atemporal con una libre interpretación muy divertida y placentera.