

# ARLENE BRUT NATURE CAVA ECOLÓGICO



## Variedad

Macabeo (cultivo ecológico certificado)



## Vinificación y crianza

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de viñedos de la variedad **macabeo certificados en agricultura ecológica**. Realizamos un ligero **prensado para obtener el mosto flor** y los dejamos decantar, y solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto.

La **fermentación** se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16º. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

La segunda fermentación se hace en botella a una Tª de 15ºC constante para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa.

La **crianza sobre lías es de un mínimo de 12 meses** antes de salir al mercado.



## Notas de cata:

- **Color:** Amarillo dorado brillante
- **Aroma:** De intensidad alta, recordando aromas de fruta blanca y florales con matices de bollería y frutos secos haciéndolo muy complejo.
- **Sabor:** Elegante, cremoso, con buena persistencia y complejidad en boca que le da un final muy largo y una acidez equilibrada.



# ARLENE BRUT NATURE CAVA ECOLÓGICO



**Área de Producción:** Requena–Valencia.

**Clima continental** con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos pobres en materia orgánica.

La situación geográfica privilegiada de Requena con sus 750 m de altitud sobre el nivel del mar y una amplitud térmica entre el día y la noche de más de 18°C hacen posible obtener este cava ecológico de gran calidad que envejece en botella en las mas de 12 meses con una temperatura constante de 16°C y preservado totalmente de la luz natural.

Un cava ecológico que preserva toda su esencia de una tierra única donde el cultivo de la vid es milenario y la obsesión por el respeto al producto y el medio ambiente se vuelve una obsesión continua, desde el viticultor hasta el bodeguero.



**Datos Técnicos**

- 11.5º % vol.
- 3gr/l Azúcar Residual.



**Servicio y Maridaje:**

Temperatura de consumo: 8°C. Ideal como entrante de comidas y con pescados y arroces de base de marisco.

