

# CAVA PUERTA DEL SOL - Brut

**Zona de Producción:** Utiel – Requena (Valencia).

**Denominación de Origen:** CAVA.

**Variedades:** *Macabeo*.

**Grado alcohólico:** 11,5% Vol/Alc.



## **Elaboración:**

Con los mejores vinos de *Macabeo* seleccionados por el equipo técnico de Vinos JEROMIN, se consigue este magnífico cava, elaborado por el método tradicional. Su permanencia en botella antes de ser degollado es de al menos 9 meses durante los cuales va adquiriendo su fina y persistente burbuja a la vez que elegancia y complejidad.

## **Consumo recomendado:**

Corto y medio plazo (4 años).

**Temperatura de servicio:** muy frío, entre 8º y 10º C.

## **Nota de Cata:**

De color amarillo pálido con burbuja muy persistente. En nariz es elegante y complejo a la vez que muy afrutado. En boca es seco, equilibrado y muy suave, dejando un grado recuerdo en el paladar.

## **Gastronomía:**

Ideal para disfrutar con familiares y amigos, en cualquier celebración.

## **Datos logísticos:**

	<b>BOTELLA</b>	<b>CAJA</b>
<b>CAPACIDAD</b>	75cl	6 botellas
<b>CÓDIGO EAN</b>	8420675681137	38420675681138
<b>LARGO</b>	8,8cm	27,5cm
<b>ANCHO</b>	8,8cm	18cm
<b>ALTO</b>	31,5cm	32,5cm
<b>PESO (aprox)</b>	1600g	10200g

Cajas por palet (80 x 120): 17 cajas x 5 capas = 85 cajas.