



CAVA PUERTA DEL SOL – Semi-Seco.

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 JEROMÍN, 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:

	BOTELLA	CAJA
CAPACIDAD	75cl	6 botellas
CÓDIGO EAN	8420675680130	38420675680131
LARGO	8,8cm	27,5cm
ANCHO	8,8cm	18cm
ALTO	31,5cm	32,5cm
PESO (aprox)	1600g	10200g

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