

BODEGAS  
**AINZÓN**

## SANTO CRISTO

*Un Cava Brut Nature elegante a base de Macabeo y Chardonnay. Para brindar en las grandes ocasiones, sí, pero también para tomar con mariscos, carne, caza y quesos.*

### TIPO DE VINO

Cava.

### VARIEDAD DE UVA

75 % Macabeo, 25 % Chardonnay.

### VIÑEDO

Espaldera.

### NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con algún reflejo dorado. Su aroma medio-alto armoniza matices de fruta madura, levadura y heno. En boca se muestra seco, carnosos y muy equilibrado con abundante pero fina burbuja.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

5 °C - 8 °C.



### MARIDAJE

Mariscos, carnes, caza y quesos.

### VINIFICACIÓN

Una vez recolectadas las variedades a mano y por separado, se procede a su estrujado y despalillado. Una vez en los depósitos de acero inoxidable se extraerá a las pocas horas todo el mosto flor, para que fermente por separado a una temperatura de 16 °C, de esta forma obtenemos el vino base. Una segunda fermentación es la que convierte el vino resultante en espumoso. Es el método tradicional, llamado "champenoise". El cava permanece en crianza durante 9 meses, de esta forma las levaduras aportan todo el carácter aromático al cava, confiriéndole una gran personalidad.

### FORMATOS

Botella Borgoña 750 ml. Caja 6 unidades.