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, carnoso 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.

bodegasainzon.es