

## Faustino Art Collection Cava Brut Reserva

**D.O. Cava**

**Situación de la Finca:** Laguardia, Oyón (Álava) y Mendavia.

**Variedad:** Macabeo, Chardonnay.

**Rendimiento:** 8.000 kg/Ha.

**Altitud:** 650 metros.

➤ **Vinificación:**

Maceración 12 horas y fermentación a 16 °c. Al menos 15 meses en rima.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, tono amarillo pajizo y ribete dorado, burbuja fina, con bonito rosario y corona.

**En nariz:** Marcado perfil frutal (fruta blanca, manzana), con notas florales y toques amielados. Agradable fondo de bollería.

**Gusto:** Fresco, amable, equilibrado en acidez, cremoso y perfecta integración del carbónico en la boca.

**Retronasal:** Marcado carácter frutal.

**Final:** Largo recuerdo frutal debido a su crianza sobre las lías.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Carnes frías, aves asadas, confit de pato. Patatas guisadas o al horno y setas a la plancha. Muy bueno con pescados o mariscos a la sal. El caviar con cava es una combinación excelente. Muy bueno con quesos de larga curación o mucho sabor. Arroz con pescado o marisco.

**Temperatura de Servicio:** 6-8° Celsius / 43-46° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 11,82 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,6 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,31 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 4,5 g/l.

