

# L'ORIGAN

## L'O de L'Origan Brut Nature

<b>D.Origen</b>	D.O. CAVA
<b>Variedad de uva</b>	40% Xarel.lo 2008 30% Macabeu 2008 15% Parellada 2008 10% Chardonnay 2005 5% Chardonnay 2004 (barrica)
<b>Crianza</b>	Ensamblaje 09/02/2009
<b>Elaboración</b>	Constante movimiento durante la toma de espuma (8 meses)
<b>Presentación</b>	
Botella	L'Origan cónica 0,75 L
Tapon	Oeno Mitik (garantizada la eliminación del TCA)
Cápsula	L'Origan estaño
Etiquetas	3 elementos, flor de L'O y stamping
Caja	L'Origan madera tratada, 6 botellas
<b>Datos Analíticos</b>	
Grado alcohólico	12%Vol
Azúcar	0,16 g/l (residual sin adiciones)
Acidez total	5,1 g/l
Densidad	0,991 g/l
<b>Sugerencias</b>	
Copas	Chianti (Riedel)
Decantación	10 minutos (curiosidad)
Temperatura al servir	6° C a 8° C
<b>Maridajes</b>	Salteado de setas de temporada Milhojas de foie Un buen plato de jamón ibérico de confianza

