

L'ORIGAN

AIRE BRUT NATURE 2011

D. ORIGEN	CAVA
Variedad de uva	45% Macabeo 2011 30% Xarel.lo 2011 20% Parellada 2011 5% Chardonnay 2011
Elaboración	Constante movimiento durante la toma de espuma (6 meses)
Presentación	
Botella	Botella estándar verde 0,75 l.
Tapón	Oeno Mitik (garantizada la eliminación TCA)
Etiquetas	3 elementos Aire de L'Origan
Caja	L'Origan cartón 6 botellas
Datos Analíticos	
Grado Alcohólico	12% Vol.
Azúcar	0,19 g/l. (residual sin adición)
Acidez Total	5 g/l.
Densidad	0,992 g/l.
Sugerencias	
Copas	Chianti (Riedel)
Temperatura al servir	6°C a 10°C
Maridajes	Ostras con salsa de calabacín Mejillones rehogados en espinacas Un buen plato de jamón ibérico de confianza

