

MURVIEDRO ORGANIC BRUT
ARTS DE LUNA
D.O.P. CAVA



MURVIEDRO Arts de Luna Brut Organic es un cava brut elaborado por Bodegas Murviedro con uvas de las variedades Macabeo y Chardonnay provenientes de agricultura ecológica.

Área de Producción

Denominación de Origen D.O. Cava (Requena). Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Varietades de Uva

75% Macabeo y 25% Chardonnay, uvas provenientes de agricultura ecológica.

Vinificación

Selección de uvas de la variedad Macabeo y Chardonnay que han sido cultivadas según las normas de Agricultura Ecológica. Dicha producción de vino ecológico se basa en la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos de síntesis, logrando de esta forma obtener alimentos ecológicos a la vez que se conserva la fertilidad de la tierra y se respeta el medio ambiente, todo ello de manera sostenible y equilibrada. Las uvas son vendimiadas a principios de septiembre. Maceración en frío sobre prensa neumática. Fermentación a 14°C en depósitos de acero inoxidable. En enero se realiza el tiraje, pasando a fermentar en botella. El Cava se conserva en rima un mínimo de once meses.

Vino apto para vegetarianos y veganos.

Nota de Cata

Presencia: Espuma densa y burbuja fina y bien integrada.
Color: Amarillo pajizo con destellos dorados.
Aroma: Limpio a cítricos y frutas blancas (manzana y pera), frutos secos (avellanas y nueces) y aromas de pastelería (bizcocho).
Sabor: Muy agradable en boca, vivo, fresco y fácil, con un final sutilmente cítrico y floral (azahar) y una sensación cremosa que lo hace largo y persistente.

Sugerencias de Servicio

Ideal como aperitivo, con entrantes y postres no demasiado dulces. Servir bien frío entre 4 y 6°C.

Graduación Alcohólica

11,5% vol.

Disponible en

75cl.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre: Corcho
Embalaje: 6 botellas x caja
Europalet: 64 cajas / 384 botellas
Filas: 4
Peso: 672 kg

