

AVENT

Orgánico Brut

DO Cava

AVENT es un atractivo Cava Ecológico tanto por dentro como por fuera. Con diseño inspirado en el modernismo español que te invita a celebrar. ¡Porque la vida es asombrosa!



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

+20 años

Rendimiento

73 hl/ha.

Altitud

550-750 m.

Clima

Continental con influencia Mediterránea

Viñedos

Arcilloso-calcáreo con abundante agua en el subsuelo

ENOLOGÍA

Coupage

80% Macabeo
20% Chardonnay

Vendimia

Manual durante las primeras horas de la mañana

Vinificación

Maceración en frío

Fermentación

Doble fermentación

Crianza

9 meses en sus propias lías



Color amarillo verdoso
Brillante



Burbujas finas y persistentes



Fresco y equilibrado
Flores y pan tierno
Retrogusto ligero y elegante

Color amarillo verdoso brillante con burbujas finas y persistentes. Paladar fresco y equilibrado con intensas notas a flores, pan tierno y un final de boca elegante.

Alcohol: 11.5 %
Acidez total: 5.44 gr./l.
pH: 3.15
Azúcar res.: 10 gr./l.
Acidez vol.: 0.20 gr./l.