

NU ALLONGÉ

CAVA



Aquest projecte és el particular homenatge que li brindem a la constància i a la història d'aquestes terres treballades, generació rere generació, sota un mateix concepte: el treball en la Finca. Des de 1186, l'experiència, la tradició i, sobretot, l'amor per la terra han aconseguit donar fruit a un projecte molt particular. Reflex d'aquest treball realitzat al llarg de diverses generacions, la família Vallès, viticultors d'aquestes terres durant generacions han fet realitat aquest celler Vins i Caves Emendis. Un homenatge a la primera dona que va habitar la finca. Emendis és història, experiència, misticisme, tradició i, per sobre de tot, futur: una nova manera d'entendre els vins i caves, des de les vinyes fins a l'estímul dels sentits quan es gaudeix d'una copa.

REGIÓ ELABORACIÓ:

Espanya : Catalunya - El Penedès

VARIETATS:

50% Xarel·lo 25% Macabeu 25% Parellada

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 11,50 % ATS (acidesa total): 4.5 ATS Sucre residual: 2 g/l

NOTA DE CATA

El cava Nu Alongé Brut Nature presenta una brillant capa daurada amb matisos verd llimona, rosari constant de fines bombolles i una fidel corona. Té una gamma aromàtica carregada de flors grogues i tocs cítrics. En boca, mostra una entrada suau i equilibrada. Destaca la seva acidesa vivaç i l'aroma en boca residual amb els records que manifesta la fruita blanca (aranja).

VINIFICACIÓ:

La Finca Emendis disposa terres argiloses, pobres en matèria orgànica, calcàries i amb un alt component de magnesi que aporta l'acidesa necessària per gaudir de la frescor. Nu Alongé Brut Nature ha estat elaborat mimant les varietats autòctones de Penedès, veremades en els terrers francs, cuidant el cupatge amb una lenta segona fermentació a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre les mares. El 50% de Xarel·lo aporta el cos i l'estructura necessària per tolerar el pas de el temps. El 25% de Macabeu ofereix elegància, finor i delicades notes amargues amb aromes de fruita blanca i dolça. El 25% de Parellada tanca el cupatge amb una lleugera acidesa cítrica molt refrescant.

AL·LÈRGENS

No presenta

APTE PER DIETES:

Vegetariana, Vegana , Crudivegana i Celiaca.

MARIDATGE:

És un cava apte per acompanyar tot tipus d'aperitius, peix, carns blanques o caça menor. I doni amb paelles de marisc, pasta fresca i cuina a forn.

BENEFICIS SALUT:

El cava inclou una gran quantitat de nutrients com a proteïnes, calci, ferro, potassi, traces de zinc, iode, magnesi, carbohidrats, vitamina B1, B2, B9; sodi, vitamina B3 i B6, sucre i fòsfor.

CONSELLS SERVEI:

Servir entre 6-8°C

SOSTENIBILITAT:

A Emendis s'aplica la viticultura integrada: es respecta i conviu amb la flora i fauna de l'entorn i s'està constantment pendent dels canvis climàtics que puguin afectar la vinya.

CADUCITAT /CONSERVACIÓ:

Un any a partir de la data de desgorgament.

PRESENTACIÓ

Ampolla borgonya de vidre
Pes unitat: 1,77kg
Unitats per caixa: 6 unitats
Mides caixa: 32,7 x 18,3 x 27 cm

PALLET

Caixes per palet: 85 Caixes
Alt 120 + Ampl 80 + Prof 170 cm
Pisos palet: 5

REFERÈNCIA

CACV02EMAN75B

EAN

1234567891021133