

Excelente combinación de elegancia, sabor y placer, de un sorprendente, sofisticado y elegante cava Gran Cuvée.



GOLDEN EAGLE

GRAN CUVÉE

HOJA TÉCNICA

Producido y embotellado en España.

Tipos de uva: 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 25% Xarel.lo, 15% Macabeo, Parellada 30%.

Segunda fermentación hecha en botella: metodo tradicional champenoise
Una vez mezclado, el caldo se mantiene en bodegas subterráneas a 14°C durante unos 36 meses de fermentación lenta.

Libre SO₂: 11 mg / l; Total SO₂: 51 mg / l ; Acidez: 4,6gr / l; Azúcar: 1,4gr / l; contiene 1 gramo de copos de oro comestible y certificado de 23ca.

Nota de cata: color amarillo pálido con un buen desprendimiento de burbujas y gas carbónico muy bien integrado. Intenso en entrada y aroma abierto con notas marcadas de fruta madura y matices tostados. En el paladar, buena estructura, elegante y sensorial de amplitud, le da una personalidad distinguida seguido de un final afrutado y cremosidad persistente.

Servicio: se recomienda servir muy frio, entre 6°C y 8°C.

Los estudios sugieren que el oro:

- Disminuye el envejecimiento cutáneo.
- Ayuda y combate la artritis.
- Aumenta la energía.
- Influye positivamente sobre la libido.
- Combate la obesidad .
- Disminuye los niveles de estrés, fatiga y la ansiedad.
- Facilita el fortalecimiento de la memoria.
- Aumenta la capacidad cognitiva.
- Mejora la concentración.
- Produce una creciente sensación de bienestar.

El efecto del carbónico armoniza con los cuatro sabores básicos, salado, dulce, agrio y amargo.



75Cl



GOLD

Excelente combinación de elegancia, sabor y placer de un sorprendente, sofisticado y elegante cava Gran Cuvée.