



Villa Conchi 0.0% D.O. Cava

Variedades

40% Xarel·lo, 30% Perellada, 30% Macabeo

Tipo de vino

Vino espumoso con 22 meses de Cava de Guarda

Parámetros analíticos

Alcohol: 0.0 %

Acidez: 6,47 g/l

Elaboración

La selección de la uva parte del viñedo, eligiendo los mejores viñedos de la región. La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. El vino base fermenta y es sometido al proceso de desalcoholización, que se obtiene a través de una columna de conos rotatorios, con la que se separa el vino en sus diferentes componentes, eliminando el alcohol de la manera más respetuosa con el líquido original, manteniendo sus aromas y estructura en boca. En esta parte de proceso se llega a perder hasta el 30% del líquido original.

Nota de cata

Color: Amarillo pálido con tonos verdes. Buena liberación de burbujas finas y persistentes, que se elevan lentamente.

Nariz: Buena intensidad con aromas limpios de frutos rojos maduros.

Boca: Fresco, afrutado, agradable, con buena estructura y de intensidad media.

Maridaje

Este Espumoso 0,0% es perfecto como aperitivo. También como acompañamiento de muchos tipos de tapas españolas, ensaladas, risotto, queso (especialmente queso de oveja) así como con platos ligeros de pescado y marisco.