



Ficha técnica

CAVA TERRAEVA *Brut* -

Variedad; Macabeo 90 % y Parellada 10 %

Nota de cata

Fase Visual; Color pálido con reflejos verdosos, burbuja fina con rosario continuo y forma de corona

Fase olfativa; Destacan sus aromas en nariz a manzana y frutas tropicales. Recuerda a una panadería con pan recién salido del horno.

Fase gustativa: En boca, se aprecia una acidez bien equilibrada con el contenido alcohólico y en el retronasal nos recuerda a aromas frutales. Cremoso.

Gastronomía: Este cava puede acompañar con aceitunas, gambas, calamares, jamón y queso. También será perfecto complemento de foie-gras, caviar y pescado.

Parámetros analíticos

Grado alcohólico: $\geq 10,8$ % y $\leq 12,8$ Vol.

Acidez total: ≥ 5.0 g/l.

Acidez volátil: $< 0,65$ g/l.

Sulfuroso total: < 160 g/l.

Sobrepresión mínima; 3,5 bar. (20 °C)

Mohos y levaduras; < 50 ufc/ml.

Lactobacilos: < 50 ufc/ml.

Azúcar total: < 12 g/l.

Embalaje y dimensiones

Capacidad de la botella: 750ml

Peso botella: 1.600 kg

Altura botella: 30 cm

Botellas/Caja: 6 botellas

Altura caja: 33cm

Anchura caja: 18,5cm

Largo caja: 26,9cm

Peso caja: 9,85 Kg

Cajas/Palé: 80 Cajas

Peso por palé: 813 Kg

Altura por palé: 175cm

Anchura por palé: 80cm

Largo por palé: 120c



TEMPERATURA DE CONSUMO: 8°C Y 10 °C

www.bodegastiara.com info@bodegastiara.com