

# Reserva Especial Chardonnay



**Denominación de origen:** Cava  
**Varietal:** Chardonnay  
**Crianza:** Mínimo 50 meses  
**Alcohol:** 11.5% vol.  
**Acidez Total:** 5.7 gr/l.  
**Azúcares Reductores:** <2 gr/l.  
**Ph:** 3.10  
**Botella:** 75cl (especial)  
**Temperatura en Servicio:** 7-8°C  
**Consumo:** Positiva evolución en botella durante 12 meses.  
**Degüelle:** De forma tradicional.  
**Fecha Degüelle:** Indicada en etiqueta.  
**Cosecha:** Indicada en etiqueta.

**Nota de Cata:** Color amarillo dorado brillante intenso. Burbuja muy fina y persistente. Fino e intenso en nariz. Aromas varietales, fresco, intenso, envolvente, potente, muy rico en matices de crianza. Muy equilibrado, carbónico perfectamente integrado y con una vía retronasal muy frutal.

**Maridaje:** Indicado para toda una comida o aperitivo especialmente quesos, arroces, pescados, ostras, mariscos en general y asados al horno.

En la etiqueta se detalla: Número de botella (edición Limitada).

**Rimarts**  
Cava