

REYES D ARAGON



ICE SEMI-SECO



Origen	España	
Zona	CAVA	
Variedad	95% Macabeo. 5% Chardonnay	
Tipo	Semi-Seco	
Edad viñedo	30 - 40 años	
Producción	6000 - 8000 kg/ha.	
Suelos	Calizo y arcillo ferroso	
Altitud	700 - 800 m.	
Viticultura	Tradicional	

Elaboración

Tipo de recolección	Manual	
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C	
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta	
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C	
Maduración en botella	9 meses en posición de rima	
Azúcar añadido	32 gr / l	

Cata

Color	Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente.	
Aroma	Aromas de pera mudera, frutas tropicales y flores	
Boca	Cremoso y dulce	

Recomendación

Servir en copa de balón con grandes cubitos de hielo. Pruébalo combinandolo con sus sabores favoritos para resaltar su intensidad	
Temperatura de servicio 8-10°C	

Logística

GTIN 13	8420560000166	
Botella		
Tipo	Cava standard	
Altura de botella	325 mm	
Diámetro	88,4 mm	
Peso (vacía)	900 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	270x189x330 mm	360x280x330 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	10 kg	20 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1800 mm	1200x1000x1800 mm
Cantidad de botellas	540	600
Peso	920 kg	1020 kg

