



ONDARRE

BRUT MILLENNIUM

CAVA
DO Cava

*Elaboración natural para un cava intenso
y muy amplio*

COMPOSICIÓN VARIETAL	Viura 100%
ELABORACIÓN	Vendimia temprana para asegurar la finura del vino base. Elaboración en depósito de acero inoxidable empleando levaduras seleccionadas por su poder aromático y controlando la temperatura entre 14 y 16 °C. Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas y temperaturas inferiores a 15 °C.
DEGÜELLO	Tras permanecer 10/11 meses en rima.
NOTA DE CATA	Amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas frutas y de levadura. Vivo en boca y fresco. Burbuja fina y corona persistente.
GRADO ALCOHÓLICO	11,5 ° vol.
AZÚCAR RESIDUAL	8 gramos/litro

