



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



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 235 299 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.com