

Degustación gratuita de cava en Vinalium Elda

29/06/2023



La degustación de cava será de Ramon Canals Organic Reserva numerada.

Vinalium Elda vuelve a sorprender a sus clientes este viernes 30 de junio desde las 18 hasta las 21 horas con una nueva cata, en este caso se trata de una degustación de **cava**, concretamente el **Ramón Canals Organic Reserva numerada**.

La zona de cultivo de las uvas de Perellada es el Penedés superior; Xarel.lo y Macabeu, el Penedés central. Viñedos que están en proceso de conversión ecológica. El clima templado mediterráneo, el suelo franco-arcilloso con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua, y la altitud de plantación de los viñedos de 110 m (Xarel.lo), 250 m (Macabeu) y 315 m (Perellada), unido a los 465l/m2 de pluviometría anual, dan como resultado

la alta calidad de este cava.

Los más de 24 meses de crianza de las cavas le aportan elegancia, complejidad y finura.

Presenta un color amarillo pálido, con burbuja fina y de desprendimiento lento.

En nariz es fresco, destacan los aromas a fruta blanca madura y de cítricos, con ligeras notas de crianza que le otorgan complejidad y elegancia. Carbónico muy bien integrado.

En boca es equilibrado, sabroso, con un post gusto

cremoso, seco y largo.

Recomendado para acompañar aperitivo, pastas, arroces, carnes blancas, pescados, ostras y mariscos. Adecuado para disfrutarlo en cualquier momento.

Es ecológico y vegano.

Vinalium Elda se encuentra en la calle Antonino Vera, 22, de Elda.



Es cava ecológico y vegano.