

# BODEGAS HISPANO+SUIZAS



## HISPANO SUIZAS TANTUM ERGO VINTAGE

D.O. Cava, España

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Espumoso Blanco Método Tradicional.

**Variedades:** Chardonnay, Pinot Noir (Blanc de Noir).

**Alcohol:** 13,5%.

**Elaboración:** Una vez finalizada la fermentación se trasiega el vino a depósitos para mantenerlo con las lías finas en suspensión hasta la toma de espuma. La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 16°C constante para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 44 meses y el degüelle se realiza a temperatura ambiente, sin congelación. Este cava solamente se elaborará los años que la calidad sea óptima.

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

**Temperatura de Servicio:** de 8 - 10° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

Amarillo brillante con ligeros reflejos verdosos.

Aroma De intensidad muy alta, con mucha complejidad y elegancia, con recuerdos a fruta madura, frutos secos y un fondo de vainilla y mantequilla. Sabor Muy cremoso, lleno y elegante con paso de boca esplendoroso, final de acidez equilibrada y muy largo.

### MARIDAJE

Las carnes, los asados, las aves y, en general, las viandas condimentadas y de preparación laboriosa reclaman este Cava Brut Nature de larga crianza con más cuerpo y amplitud para acompañar estos platos consistentes..

### BODEGAS HISPANO SUIZAS

Bodegas Hispano+Suizas pertenece a la Denominación de Origen Protegida Utiel- Requena, una de las zonas vitivinícolas españolas de mayor tradición y en la que han apostado para producir sus vinos. Esta región, situada a caballo entre la meseta y el Mediterráneo, permite una combinación climática para producir uva de gran calidad y con singularidades muy acusadas.

TOMA  
UNO