

PAIVA CAVA BRUT NATURE RESERVA 2019

VARIEDAD

Chardonnay y Macabeo.

VIÑEDO Y SUELO

Uvas que proceden de nuestros viñedos de las fincas El Frontón y El Cebadero, de gran luminosidad y con suelos arcillosos y altos en caliza.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia es realizada a mano y en cajas de 20 kg. La uva entra en la prensa, para la extracción del mosto, totalmente entera. Se fermenta en pequeños depósitos y a bajas temperaturas.

NOTAS DE CATA

Cava de color amarillo paja con fina e intensa burbuja. En nariz hay hierbas aromáticas, cítricos y frutos secos. Su boca es fresca e intensa, con gran equilibrio entre acidez y estructura, y un largo y agradable postgusto.

MARIDAJE

Recomendado para toda clase de pescados, ensaladas, carnes blancas, quesos nuevos y foie.

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 6º y 8º C.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	12%	SO ₂ Total:	54 mg/l
Ph:	3,01	Az. Volátil:	0.29 g/l
Acidez Total:	6,60 g/l		



GALARDONES



PAIVA CAVA BRUT NATURE 2020

VARIEDAD	Chardonnay y Macabeo.
VIÑEDO Y SUELO	Uvas que proceden de nuestros viñedos de las fincas El Frontón y El Cebadero, de gran luminosidad y con suelos arcillosos y altos en caliza.
RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN	La vendimia es realizada a mano y en cajas de 20 kg. La uva entra en la prensa, para la extracción del mosto, totalmente entera. Se fermenta en pequeños depósitos y a bajas temperaturas.
NOTAS DE CATA	Cava con limpio color amarillo paja y tonos verdes, de alta efervescencia con fina burbuja. En nariz hay frutos blancos y membrillo verde, además de mandarina y hierbas frescas, acompañados elegantemente por aromas a frutos secos y bollería. En boca es poderoso y redondo, con una alegre acidez que lo hace vivaz y elegante, igual que su largo posgusto.
MARIDAJE	Recomendado para toda clase de pescados, ensaladas, carnes blancas, quesos nuevos y foie.
TEMPERATURA ÓPTIMA	Entre 6º y 8º C.
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	Grado: 12% Ph: 3,01 Acidez Total: 6,60 g/l SO ₂ Total: 54 mg/l Az. Volátil: 0.29 g/l



GALARDONES





PASTELERÍA EL DANUBIO, S.A.
AVDA. JUAN CARLOS RODRÍGUEZ IBARRA, 251
ALMENDRALEJO (BADAJOZ)

FICHA DESCRIPTIVA de producto

DULCE DE CAVA DE ALMENDRALEJO

El objetivo de incluir el cava dentro de los ingredientes del bizcocho es aportar un toque de frescura que da la acidez del cava, que compense el dulzor propio del dulce. El resultado es un bizcocho ligero y equilibrado con un punto ácido característico de los cavas de Almodralejo

INGREDIENTES

INGREDIENTES: azúcar, harina de TRIGO, HUEVO, agua, aceite de girasol, 6% cava (SULFITOS), suero de LECHE, antiaglomerante carbonato de calcio, almidón de TRIGO, grasa vegetal hidrogenada (palma), maltodextrina, gasificantes difosfato disódico, carbonato ácido de sodio, emulgentes E481, E471, E472b, E477; sal, almidón de maíz, LECHE desnatada, estabilizantes goma guar, goma xantana, metilcelulosa; aroma y colorante betacaroteno.

VALOR NUTRICIONAL

ETIQUETADO NUTRICIONAL	POR 100g
Valor Energético:	305 kcal/1274 KJ
Grasas	9g
Saturadas	3g
Hidratos de carbono	49g
Azúcares	35g
Proteínas	6g
Sal	1,16g



PRESENTACIÓN

Cada estuche (caja de cartón de la imagen) contiene un único bizcocho de 315g individualmente envuelto en polietileno. Cada caja de pedido contiene 6 uds.

ALÉRGENOS

Contiene gluten, huevo, leche y sulfitos. Puede contener trazas de soja, altramuza, frutos de cáscara,

CONSERVACION

Almacenar, conservar y transportar con cuidado y conservar en lugar seco.

**FECHA DE CONSUMO
PREFERENTE: 3 meses**