



MURVIEDRO
BODEGAS



ARTS DE LUNA

CHARDONNAY BRUT

Método Tradicional, D.O. CAVA

“Arts de Luna”, corazón de la viña, nacimiento de los sarmientos. Origen de la futura cosecha, homenaje a nuestra tierra y a la fertilidad de sus viñedos.

Elaborado exclusivamente a partir de uvas de la variedad Chardonnay provenientes de viñedos de la zona del ‘Medio Día’, donde el escaso contenido orgánico del terreno y las elevadas horas de insolación, dan una baja producción por planta pero de altísima calidad.

Área de Producción

Denominación de Origen Cava (Requena). Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad de Uva

100% Chardonnay

Vinificación

Selección de uvas de la variedad Chardonnay y vendimiadas a finales de agosto. Maceración en frío sobre prensa neumática. Fermentación a 14°C en depósitos de acero inoxidable.

En enero se realiza el tiraje, pasando a fermentar en botella a 16°C. El cava se conserva en rima un mínimo de 12 meses.

Nota de Cata

Presencia: Espuma densa y burbuja fina y bien integrada.
Color: Amarillo dorado pálido.
Aroma: Con recuerdos a bollería fina y fruta blanca fresca.
Sabor: Untuoso, con carbónico bien integrado, complejo y con un final de boca que resalta su acidez fresca y equilibrada.

Sugerencias de Servicio

Ideal como aperitivo, entrantes y postres no demasiado dulces. Servir bien frío entre 4 y 6°C.

Graduación Alcohólica

12% vol

Disponible en

75 cl

Bodegas Murviedro, s.a.
Ampl. Pol. “El Romeral”
E-46340 Requena (Valencia) Spain
Tel.: +34 962 329 003
Fax: +34 962 329 002
E-mail: murviedro@murviedro.es
www.murviedro.es