



## CAROLUS Reserva Imperial CUEVAS SANTOYO

VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	33% CHARDONNAY, 33% AIREN, 33% MACABEO
Características del suelo:	CALIZO Y PEDREGOSO
Clima:	CONTINENTAL
Tipo de vendimia:	MANUAL
Categoría:	MARCA CALIDAD DIFERENCIADA <b>CUEVA</b>
Envejecimiento:	15% DEL VINO BASE EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO
País/Región de Origen:	ESPAÑA-CASTILLA LA MANCHA-TOLEDO

FERMENTACIÓN	
Método:	MÉTODO TRADICIONAL (SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA)
Temperatura:	16°C – 17°C
Crianza en Rima:	>24 MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	12 % v/v.-
pH:	3,00 – 3,30
Sobrepresión:	>4,5 Bares a 20°C

### CAROLUS Reserva Imperial de CUEVAS SANTOYO:

Carolus, nuestro buque insignia de todos los CUEVAS, únicamente elaborado en las mejores cosechas, con una crianza superior a 24 meses y con uva de Chardonnay, Airen y Macabeo, fermentada en Barrica de Roble Americano durante 30 días. Ideal para disfrutar en cualquier momento del día, casando magníficamente con carnes blancas, pescados y mariscos.

De color amarillo pálido y brillante con burbuja muy fina con buen desprendimiento. Aromas armónicos con notas afrutadas y bollería fina. En sabor, paladar vivo y fresco, delicado y suave con una fina estructura ácida.



Ctra. Quintanar Km2  
45810 Villanueva de Alcardete  
Toledo, Spain

Tlf: 925 167 536  
Fax: 925167265  
vr@cuevassantoyo.com  
www.cuevassantoyo.com