



## CUEVAS SANTOYO 2000 ORO



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

SEGUNDA FERMENTACIÓN	
Método:	MÉTODO TRADICIONAL (SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA)
Temperatura:	16°C – 17°C
Crianza en Rima	18 MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	11,50 % v/v.-
pH:	3,00 – 3,30
Sobrepresión	< 4,5 Bares a 20°C

### **CUEVAS SANTOYO 2000 ORO Brut Nature:**

Este Cuevas es el protagonista de los brindis, celebraciones y eventos.

Brut Nature elaborado bajo el método tradicional de fermentación en botella, tiene una crianza sobre lía de 18 meses. En el momento del degüelle y bajo el control de nuestros expertos se le añade el polvo de oro de 24K para su magnífica unión.

Elaborado con uvas Chardonnay, Airen y Macabeo hacen de él, un CUEVA ideal para carnes, pescados salados y cocina japonesa. Color amarillo cristalino con burbujas finas y constantes, reflejos dorados con trazas aceitosas. En boca entrada limpia y seca y un paladar equilibrado, vinoso y persistente. Retronasal frutal con toque a frutos secos. En el olfato se pueden detectar aromas primarios de carácter frutal.



Ctra. Quintanar Km2  
45810 Villanueva de Alcardete  
Toledo, Spain

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