



CUEVAS SANTOYO 2000



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 CUEVA
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 Brut Nature:

Brut Nature elaborado con un estilo y personalidad inconfundible, es uno de los productos estrella de nuestra bodega, fruto de su crianza superior a los 18 meses, y con estrictos criterios de calidad y cuidado detalle.

Elaborado con uvas selectas de nuestros viñedos de Macabeo, Airen y Chardonnay hacen de él, un CUEVAS ideal para carnes y pescados. Con un color amarillo pajizo, limpio y brillante. Aromas de crianza, sobre un fondo de frutos secos con ligeros tonos tostados. En sabor, buena estructura en boca conservando un fondo fresco y suave.



Ctra. Quintanar Km2
45810 Villanueva de Alcardete
Toledo, Spain

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