



CUEVAS SANTOYO Brut



VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	50% MACABEO, 50% AIREN
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	12 MESES

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

CUEVAS SANTOYO Brut:

El Brut de Cuevas Santoyo con una crianza superior a los 12 meses está elaborado con variedades autóctonas de nuestros propios viñedos, reflejan el arraigo de los viñedos a la tierra con una gran fuerza y personalidad, expresando los criterios de calidad que siempre han prevalecido en nuestra bodega.

Perfecto para aperitivos, con entremeses de mariscos, paella, fideuá de marisco etc. Con un color amarillo pajizo pálido y burbujas finas y persistentes. Sabores ligeros con una elegante y amplia vía retronasal. Aromas llenos de tonos aromáticos. Es un CUEVA vivo y ligero.



Ctra. Quintanar Km2
45810 Villanueva de Alcardete
Toledo, Spain.

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