



## VINO ESPUMOSO PALOMAS 57 BRUT

### Variedades de Uva:

Macabeo, Chardonnay y CheninBlanc

### Vinificación:

Como resultado de una cosecha manual, cada una de nuestras variedades de uva se despalillan, se prensan y se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la primera fermentación, se prepara el "Coupage" (mezcla de vinos terminados) y se adicionan las levaduras seleccionadas; en seguida se embotella y se baja a la cava para que se lleve a cabo la segunda fermentación a temperatura controlada, característica primordial del Método Tradicional y se forme la burbuja de manera natural. Después del periodo de crianza, se hace el removido en pupitres y el degüelle de las levaduras.

### Parámetros Analíticos:

12% Vol. Alc.  
12 g/L materia reductora, azúcar  
Acidez Total: 4.5 g/L  
pH: 3.3  
Presión: 5 atm

**Crianza:** 20 meses

**Temperatura de consumo:** 6°C a 8°C

### Maridaje:

Como aperitivo o acompañante de entremeses suaves, ideal para quesos frescos, mariscos, sushi y comida ligeramente picante. Por su carácter seco combina muy bien en contraste con postres.

### Cata

**Vista:** Vino espumoso de gran brillo y limpidez, de color amarillo paja y destellos verdosos. Fino y delicado rosario de burbujas que se coronan en la parte superior de la copa.

**Olfato:** Buena intensidad aromática, destacando notas de flores blancas como acacia, cítricos como lima y frutos como la manzana verde y pera, además de su nota de fermentos "levaduras".

**Gusto:** Vino de buena entrada, con gran permanencia de sabor y fina burbuja, una acidez vivaz aunada a su carácter seco en boca además de una excelente expresión floral y notas sutiles a levadura.

CAVA 57  
— EST. 2012 —

T. (442) 218 4968  
C. (442) 127 1000  
www.cava57.mx

Av. 5 de Febrero 1716-A,  
Zona Industrial Benito Juárez  
CP 76120, Querétaro, Qro.