



BODEGAS VITICULTORES DE BARROS

CAVA Emperador de Barros

VARIEDADES

Uva 90% Macabeo + 10% Parellada.

VARIETY

Uva 90% Macabeo + 10% Parellada.

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este Cava es el fruto de una cuidada elaboración de uvas procedentes de nuestros viñedos. Se trata de un producto selecto para complacer los gustos de los grandes amantes de burbujas.

Elaborado a través del método tradicional o también conocido como Champenoise, con una crianza mínima de 10 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Emperador es un elegante cava que ofrece aromas frutales frescos con toques de panadería. Su acidez nítida junto con sus burbujas finas y persistentes refrescará su paladar y lo llenará de agradables sensaciones.

Este cava se puede disfrutar en cualquier momento, como aperitivo y como acompañamiento de su mejor comida. Combina bien con todo tipo de comida mediterránea: arroz, pasta, pescado, carne blanca y queso. Servir a una temperatura de 6° a 8°C.

TASTING NOTES

Emperador de Barros is an elegant cava offering fresh fruity aromas with hints of bakery. Its crisp acidity together with its fine and persistent bubbles will refresh your palate and fill it with nice sensations.

This cava can be enjoyed at any time, both as an aperitif and as an accompaniment with your best food.

It pairs well with all types of Mediterranean food rice, pasta, fish, white meat and cheese. Serve at a temperature of 6° to 8°C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 11,5 % Vol.
9 meses en botella antes de la degüelle
Brut Nature

PALETIZACIÓN

Formato: 0,75
Bot. Por Caja: 6
Bot. Por Palet: 384 (4 filas)
o 480 (5 filas)

TECHNICAL DATA

Alcohol: 11,5% Vol.
9 months in the bottle before degüelle
Brut Nature

PALLETIZATION

Format: 0,75
Bott Per Box: 6
Bott Per Pallet: 384 (4 layers) o 480 5 (layers)



Ctra. Badajoz, s/n, 06200 Almendralejo/ Apdo. Correos 267 (Badajoz-España)

Tlf: 924 66 48 52 Movil Nacional: 667 517 715 Movil Export: 615 853 706

Nacional: bodegas@vbarros.com Export: export@vbarros.com

www.viticultoresdebarros.com

Facebook: [Bodegas Viticultores de Barros](https://www.facebook.com/Bodegas-Viticultores-de-Barros). Instagram/Twitter: [@bodegavbarros](https://www.instagram.com/bodegavbarros)