



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

CODORNIU NON PLUS ULTRA RESERVA ECOLOGICO

Winery: Raventós Codorníu



DETAILS

Type of wine:	Cava
Vintage:	2019
Country - region:	Spanien - Katalonien
Variety of vine:	Xarel.lo / Macabeu, Parellada
Taste:	dry
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	Cava DO CAVA
Quality (EU):	Denominación de Origen Protegida (DO, DOCa, VCIG, VdP)
Alcohol in vol. %:	11,50 vol. %
Residual sugar:	8,00 g/l
Acid:	5,98 g/l
Aged in:	Others
Allergenes:	contains sulfites
Drink at:	8 °C
Lagerfähig bis:	hasta 2024

Awards

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - autumn

Weinbeschreibung

Non Plus Ultra es un cava de un elegante color pálido y burbuja final. Destaca su limpieza y frescura y el gran equilibrio entre sus aromas varietales (cítricos, manzana, flor de almendro) y aromas procedentes de su crianza de más de 15 meses en contacto con las lías de las levaduras (frutos secos, miel, pan tostado). En boca es elegante y cremoso. Destaca por su frescor y persistencia.

Food recommendation

Cava para los amantes del carácter tradicional. Excelente para disfrutarlo solo o acompañando carnes blancas, entrantes fríos, carpaccios, ensaladas de marisco, etc. También es perfecto con platos donde destacan los frutos secos. Periodo de consumo Recomendamos consumirlo en el año si ...

Vinification

Fermentamos entre 15° y 17° los mostos de cada uva por separado, la segunda fermentación seguida de crianza con levaduras en cavas subterráneas a una temperatura constante (15-17°C) durante un mínimo de 18 meses