



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASAPORTE DEL VINO

### CODORNIU NON PLUS ULTRA RESERVA ECOLOGICO

Bodega: Raventós Codorníu



#### DETAILS

Tipo de producto:	<b>Cava</b>
Añada:	<b>2019</b>
País de origen - Región:	<b>Spanien - Katalonien</b>
Varietades:	<b>Xarel.lo / Macabeu, Parellada</b>
Sabor orientativo:	<b>dry</b>
Contenido de la botella:	<b>0.75 l</b>
Calidad:	<b>Cava DO CAVA</b>
Calidad (EU):	<b>Denominación de Origen Protegida (DO, DOCa, VCIG, VdP)</b>
Grado alcohólico (% vol.):	<b>11,50 vol.%</b>
Azúcar residual en g/l:	<b>8,00 g/l</b>
Acidez:	<b>5,98 g/l</b>
Elaboración:	<b>Otros</b>
Alérgenos:	<b>contiene sulfitos</b>
Temperatura ideal de consumo:	<b>8 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>hasta 2024</b>

#### Premios obtenidos

**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.

#### Recomendado con el siguiente plato...

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