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