



## CAROLVS Gran Reserva CUEVAS SANTOYO

VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	33% SAUVIGNON BLANC 33% AIREN, 33% MACABEO
Características del suelo:	CALIZO Y PEDREGOSO
Clima:	CONTINENTAL
Tipo de vendimia:	MANUAL
Categoría:	MARCA CALIDAD DIFERENCIADA <b>CUEVA</b>
Envejecimiento:	15% DEL VINO BASE EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO
País/Región de Origen:	ESPAÑA-CASTILLA LA MANCHA- TOLEDO

FERMENTACIÓN	
Método:	MÉTODO TRADICIONAL (SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA)
Temperatura:	16°C – 17°C
Crianza en Rima:	>36MESES

INFORMACION TÉCNICA	
Porcentaje de Alcohol:	12 % v/v.-
pH:	3,00 – 3,30
Sobrepresión:	>4,5 Bares a 20°C

### CAROLVS Gran Reserva de CUEVAS SANTOYO:

Un Cuevas elaborado de forma artesanal con uva Sauvignon Blanc, Airen y Macabeo, procedente de nuestros viñedos, un cueva intenso y potente, a la vez que sutil y delicado, dotado de una gran vinosidad. En definitiva, un cueva aromático y estructurado cuyo volumen y persistencia lo hace ideal para acompañar toda una comida.

Criado en rima durante un mínimo de 36 meses en cuevas, con removido y degüelle manuales. Para acompañar toda una comida, con carpaccios, quesos curados, ahumados, mariscos y todo tipo de carnes. Color amarillo dorado, con fina burbuja, destacando las notas de bollería, los frutos secos y los tostados. Cremoso y redondo, con paso vinoso, fresca acidez y una buena integración del carbónico.



Ctra. Quintanar Km2  
45810 Villanueva de Alcardete  
Toledo, Spain

Tlf: 925 167 536  
Fax: 925167265  
vr@cuevassantoyo.com  
www.cuevassantoyo.com