



CUEVAS SANTOYO GOLD 24K

VINO BASE	
% variedad uva (tipo de vino):	60% CHARDONNAY 40% AIREN,
Características del suelo:	CALIZO Y PEDREGOSO
Clima:	CONTINENTAL
Tipo de vendimia:	MANUAL
Categoría:	MARCA CALIDAD DIFERENCIADA CUEVA
Envejecimiento:	15% DEL VINO BASE CHARDONNAY 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

CUEVAS SANTOYO GOLD 24K:

Este Cueva, con oro de 24K, une lujo, placer y gastronomía. Buscamos tener el lujo y la belleza para nuestro uso y disfrute. No hay elemento que sea más representativo de todo ello que el ORO: brillante, tentador, elegante, valioso...

Criado en rima durante un mínimo de 36 meses en cuevas, con removido y degüelle manuales. 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.

En definitiva, un cueva aromático y estructurado cuyo volumen y persistencia lo hace ideal para acompañar toda una comida.



Ctra. Quintanar Km2
45810 Villanueva de Alcardete
Toledo, Spain

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