



DOMINIO DE LA VEGA

## **IDILICUM BRUT NATURE**

Elaborado con uva Macabeo tiene una graduación de 12%vol. La elaboración del vino base fue gestada de la vendimia natural en primeros días de septiembre. Luego en bodega se realizó una decantación del mosto en frío a 10 grados centígrados durante 24 horas. La fermentación fue controlada por frío a 16°C durante un total de 15 días.

La elaboración del cava fue gestada en los meses de enero y febrero se realiza el tiraje con selección de levaduras. La segunda fermentación y envejecimiento se realiza entre 15 y 17° C en las cavas de la bodega, con una duración de su crianza sobre lías de 12 meses.

En cata tiene un color amarillo dorado pálido, una burbuja muy fina y constante. Además sus aromas de fruta blanca madura denotan sabores a pastelería. De paladar refrescante con carbónico muy agradable y bien equilibrado dando paso a una sensación de fruta fresca.