

XXXVI Semana Universitaria del Vino **Sábado 29 de abril de 2023 ESPUMOSOS**

Vino N° 1: *Petillant Blanc (Avinyó)*

DO: Barcelona
Variedades: Moscatel y Macabeo
Grado Alcohólico: 10,5%

Vino N° 2: *Burbulla (Santiago Roma)*

DO: Rías Baixas
Variedades: Albariño
Grado Alcohólico: 12,5%

Vino N° 3: *Xamprada (Palacio de Canedo)*

DO: El Bierzo
Variedades: 50% Godello y 50% Chardonnay
Grado Alcohólico: 12,5%
Añada: 2018
Brut ecológico

Vino N° 4: *Cava Brut Rosé (García Carrión)*

DO: Cava
Variedades: Trepát y Pinot Noir
Grado Alcohólico: 11,5%

Vino N° 5: *Cava de Guarda Rosado Brut*

DO: Cava Superior
Variedades: Garnacha, Monastrell, Pinot Noir y Trepát
Grado Alcohólico: 11,5%
Crianza: 9 meses

Vino N° 6: *Cava de Guarda Brut*

DO: Cava
Variedades: Parellada, Macabeo y Xarel·lo
Grado Alcohólico: 11,5 %
Crianza: 9 meses

Vino N° 7: *Cava Brut (García Carrión)*

DO: Cava
Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Grado Alcohólico: 11,5%

Vino N° 8: *Cava de Guarda Superior Reserva Brut*

DO: Cava
Variedades: 50% Macabeo, 5% Xarel·lo y 45% Parellada
Grado Alcohólico: 11,5%
Crianza: 18 meses
Añada: 2019

Vino N° 9: *Cava de Guarda Brut Nature Superior Gran Reserva*

DO: Cava
Variedades: Parellada, Macabeo y Xarel·lo
Grado Alcohólico: 11,5%
Crianza: 30 meses
Añada: 2016

Vino N° 10: *Tantum Ergo*

DO: Cava
Variedades: Pinot Noir
Grado Alcohólico: 12%
Crianza: 2020
Fermentado en barrica