

## Denominación de origen

D.O Cava

## Crianza.

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava unos doce meses

## Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Macabeo (35%), Xarel·lo (33%), Parellada (32%).

## Elaboración

Blanco D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada..



“ Un cava clásico, elaborado a partir de vino procedente de las tres variedades típicas, que envejece doce meses antes del degüelle. ”

Simó Serra. Enólogo.

## Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.  
Finos aromas florales con matices de crianza.  
Dulce, equilibrado en boca, amplio y persistente.

## Análisis

Graduación: 11,50% vol.  
Acidez total:3,80 g/l (a.s.).  
Azúcares:37 g/l

## Perelada Semi Sec

