

Denominació d'origen

D.O Cava

Criança

La segona fermentació es realitza en ampolla, seguint el mètode tradicional. Roman a la cava durant uns dotze mesos.

Tipus d'ampolla

Cava, color verd, 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Blanc D.O. Cava, elaborat en verge i amb fermentació controlada.



“ Un cava clàssic, elaborat a partir de vi procedent de les tres varietats típiques, que envelleix dotze mesos abans del degollament. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc pàl·lid brillant.
Fines aromes florals amb matisos de criaça.
Dolç, equilibrat en boca, ampli i persistent.

Anàlisi

Graduació: 11,50% vol.
Acidesa total: 3,80 g/l (a.s.).
Sucre: 37 g/l.

Perelada Semi Sec

