

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2015

Criança

Mínim de dotze mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl.

Varietat del raïm

Xarel·lo (34%), Parellada (26%), Macabeu (25%), Chardonnay (15%)

Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



“ S’elabora només a partir d’una acurada selecció de vins procedents de les millors varietats típiques del cava, en perfecte equilibri amb la Chardonnay. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb lleugeres tonalitats verdoses.

Límpid i brillant.

Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma neta, afruitada i llarga en boca.

Sec, suau, complex i elegant en boca. Bon equilibri gustatiu.

Anàlisi

Graduació: 11,50% Vol.

SO₂ lliure: 21,76 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).

Sucre residual: 1,10 g/l.

Brut Nature Cuvée Especial