

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2013

Crianza

Como mínimo 24 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Especial DP, verde A.V., 75 cl.

Variedad de la uva

Pinot Noir (45%), Chardonnay (45%),
Xarel-lo (10%).

Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O. Cava. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



Gran Claustro

“ En 1959 con motivo de la visita del presidente de Estados Unidos, en Perelada seleccionamos una reserva especial de cava, del éxito de aquella selección nació el Cava Gran Claustro. ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

Amarillo paja pálido, con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante.

Desprendimiento continuo de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio a frutos maduros, con tonos de crianza.

Sabor ligeramente afrutado, seco y suave, con un buen equilibrio. Amplio y largo en boca.

Análisis

Graduación: 11,50% Vol.

SO2 libre: 20,48 mg/l.

SO2 total: 70,20 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 1,10 g/l.

