

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2017

Crianza

Doce meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

Variedad de la uva

Parellada (70%), Xarel·lo (15 %), Macabeo (15%)

Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



“ Un cava capaz de ser protagonista de los momentos más especiales y festivos. ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio con matiz afrutado y un ligero tono de crianza. Seco, suave al paladar, complejo en boca, buen equilibrio gustativo.

Análisis

Graduación: 11,50% Vol.
SO2 libre: 19.2 mg/l.
SO2 total: 67.2 mg/l.
Acidez total: 3,6 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 1,1 g/l.

Brut Nature Vintage

