

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2015

Crianza

Mínimo de doce meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

Variedad de la uva

Xarel-lo (34%), Parellada(26 %), Macabeo (25%),
Chardonnay(15%)

Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



Brut Nature Cuvée Especial

“ **Elaboración sólo a partir de una cuidada selección de vinos procedentes de las mejores variedades típicas del cava, en perfecto equilibrio con la Chardonnay.** ”

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, afrutado y largo. Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

Análisis

Graduación: 11,50% Vol.

SO2 libre: 21,76 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 1,10 g/l.