

### Denominació d'origen

D.O Cava

### Anyada

2019

### Criança

Mínim de dotze mesos en ampolla, abans del desgorjament.

### Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl.

### Varietat del raïm

Xarel·lo (40%), Parellada (30%), Macabeu(20%), Chardonnay (10%)

### 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. ”

Elisabet Figueras. Enòloga.

### 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.

SO<sub>2</sub> lliure: 15-25 mg/l

SO<sub>2</sub> total: ≤120mg/l

Acidesa total: 3.5-4.0 g/l. (a.s.)

AV real: ≤ 0.22g/l.

Sucre residual: 0-2.5 g/l

## Brut Nature Cuvée Especial