

## Denominació d'origen

D.O Cava

## Anyada

2020

## Criança

Mínim de dotze mesos en ampolla, abans del degollament.

## Varietat del raïm

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

## Elaboració

Elaborat a partir de vins de la collita 2019 emparats per la Denominació d'Origen Cava i de cultiu ecològic. El Xarel·lo prové de les zones altes del Penedès, la varietat macabeu de la zona central, mentre que la Perellada es cultiva a una altitud de més de 600 m sobre el nivell del mar. El Chardonnay, que es la varietat més aromàtica es selecciona de vinyes específiques i de baix rendiment. 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



Agricultura ecològica



VEGAN



# Brut Nature Cuvée Especial

