

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2016

Criança

Mínim 24 mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

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

Varietat del raïm

Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%).

Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



Gran Claustro

“ L’any 1959 amb motiu de la visita del president dels Estats Units, a Perelada vam seleccionar una reserva especial de cava, de l’èxit d’aquella selecció va nèixer el Cava Gran Claustro. ”

Elisabet Figueras. Enòloga.

Nota de tast

Color groc palla pàl·lid, amb lleugeres tonalitats verdoses.

Abundant despreniment continu de fines bombolles, amb formació de corona.

Neta aroma de fruites madures, amb notes de criança.

Sabor lleugerament afruitat, sec i suau, amb un bon equilibri. Ampli i llarg en boca.

Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.

SO₂ lliure: 20,48 mg/l.

SO₂ total: 70,2 mg/l.

Acidesa total: 3,7 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,26 g/l (a.a.).

Sucre residual: 1,1 g/l.

