

### Denominació d'origen

D.O Cava

### Anyada

2017

### Criança

Mínim 9 mesos en ampolla, abans del degollament.

### Varietat del raïm

Xarel·lo (40%), Macabeu (30%), Parellada (30%).

### Elaboració

Vinificació del most flor, sota fermentació controlada.



“ Alegra't de la vida perquè ella et dóna l'oportunitat d'estimar, de treballar, de jugar i de mirar els estels. ”

Henry Van Dyke (1852-1933)

### Nota de tast

Presenta un color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos. Lípid i brillant. Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net i afruitat, amb un lleuger to de criança. Molt expressiu. Gustos de fruita madura amb un lleuger final de fruits secs. Bon equilibri. Llarg, saborós i potent en boca.

### Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 23,04mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.  
Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).  
Sucre residual: 6 g/l.

**Stars Brut&Brut**