

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2016

## Crianza

Mínimo 9 meses en botella, antes del degüelle.

## Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Xarel·lo (40%), Parellada ( 30%), Macabeo ( 30%)

## Elaboración

Elaborado a partir de vinos seleccionados de la cosecha 2014. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



“ **Un cava de gran elegancia, elaborado con una selección de Macabeu, Xarel·lo y Parellada especial e inspiradora.** ”

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 y afrutado, con un ligero tono a crianza. Muy expresivo.

Sabor a fruta madura con un ligero final de frutos secos.

Buen equilibrio, largo, sabroso y potente en boca.

## Análisis

Graduación: 11,50% Vol.

SO2 libre: 23,04 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,22 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 6 g/l.

# Brut Millésimé