

Denominació d'origen

D.O Cava

Criança

La segona fermentació es realitza en ampolla, seguint el mètode tradicional. Roman a la cava uns dotze mesos abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, verda, 75 cl. i 37,5 cl

Varietat del raïm

Macabeu (35 %), Xarel·lo (33%), Parellada (32%).

Elaboració

Blanc D.O. Cava, elaborat en verge i sota fermentació controlada.



“ Un elegant cava d'aromes florals que desplega també subtils matisos de criança fruit dels dotze mesos d'envelliment en ampolla. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc pàl·lid brillant.

La seva fina aroma és bàsicament floral, tot i que amb matisos de criança.

Equilibrat, fresc i persistent en boca, presenta una bona evolució sensorial.

Anàlisi

Graduació: 11,50% vol.

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

Sucres: 19 g/l.

Perelada Sec

