

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2016

Criança

Mínim 9 mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Elaborat a partir de vins seleccionats de la collita 2014.
Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



“ Un cava de gran elegància elaborat amb una selecció de Macabeu, Xarel·lo i Parellada especial i inspiradora. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos. Límpid i brillant. Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma neta i afruitada, amb un lleuger to de criança. Molt expressiu. Gust de fruita madura amb un final de fruits secs. Bon equilibri, llarg, saborós i potent en boca.

Anàlisi

Graduació: 11,50% Vol.
SO₂ lliure: 23,04 mg/l.
SO₂ total: 80 mg/l.
Acidesa total: 3,80 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).
Sucre residual: 6 g/l.

Brut Millésimé

