

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2013

## Crianza.

Permanece en cava un mínimo de 24 meses, antes del degüelle.

## Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Chardonnay(100%)

## Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



“ El vino de Chardonnay, probablemente la uva que consigue los vinos blancos más refinados del mundo, resulta ideal para elaborar un cava Premium de largo envejecimiento. ”

Simó Serra. Enólogo.

## Nota de cata

Color amarillo paja con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, a fruta madura con tonos marcados de crianza. Seco, suave al paladar, complejo en boca, buen equilibrio gustativo.

## Análisis

Graduación: 12% Vol.  
SO2 libre: 21,76 mg/l.  
SO2 total: 70,4 mg/l.  
Acidez total: 4,00 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,25 g/l (a.a.).  
Azúcar residual: 1,40 g/l.

## Brut Nature Chardonnay