

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2013

Criança

Roman a la cava un mínim de 24 mesos, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl.

Varietat del raïm

Chardonnay(100%)

Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



“ El vi de Chardonnay, probablement el raïm que dóna lloc als vins blancs més refinats del món, resulta ideal per elaborar un cava Premium de llarg envelliment. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc palla amb lleugeres tonalitats verdoses. Lípid i brillant.

Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma neta, de fruita madura amb marcades notes de criança.

Sec, suau al paladar, complexa en boca, bon equilibri gustatiu.

Anàlisi

Graduació: 12% Vol.

SO₂ lliure: 21,76 mg/l.

SO₂ total: 70,4mg/l.

Acidesa total: 4,00 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,25 g/l (a.a.).

Sucre residual: 1,40 g/l.

Brut Nature Chardonnay

