

Denominación de origen

D.O Cava

Crianza.

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava un mínimo de doce meses antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

Variedad de la uva

Macabeo (35%), Xarel-lo (33%), Parellada (32%).

Elaboración

Blanco de la D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.



“ Un elegante cava de aromas florales que despliega también sutiles matices de crianza fruto de los doce meses de envejecimiento en botella. ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.

Su fino aroma es básicamente floral, aunque con matices de crianza.

Equilibrado, fresco y persistente en boca, presenta una buena evolución sensorial.

Análisis

Graduación: 11,50% vol.

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

Azúcares: 19 g/l

Perelada Sec