

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2020

Crianza

Mínimo de doce meses en botella, antes del degüelle.

Variedad de la uva

Xarel·lo (40%), Parellada (30%), Macabeo (20%),
Chardonnay (10%)

Elaboración

Elaborado a partir vinos de la cosecha 2019 amparados por la Denominación de Origen Cava y de cultivo ecológico. El Xarel·lo proviene de las zonas altas del Penedés, la variedad macabeo de la zona central, mientras que la Parellada se conrea en una altitud de más de 600metros sobre el nivel del mar. El Chardonnay, que es la variedad más aromática se selecciona de viñas específicas y de bajo rendimiento. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada.



“ **Elaboración sólo a partir de una cuidada selección de vinos procedentes de las mejores variedades típicas del cava, en perfecto equilibrio con la Chardonnay.** ”

Elisabet Figueras. Enóloga.

Nota de cata

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos.
Límpido y brillante.
Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.
Aroma limpio, afrutado y largo. Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

Análisis

Graduación: 11,50% Vol.
SO2 libre: 15-25 mg/l.
SO2 total: ≤120 mg/l.
Acidez total: 3,5-4,0 g/l (a.s.).
Acidez volátil: < 0,22 g/l
Azúcar residual: 0-2,5 g/l.



Agricultura ecológica



VEGAN



Brut Nature
Cuvée Especial