

## Denominación de origen

D.O Cava

## Crianza

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece unos doce meses en botella.

## Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

## Variedad de la uva

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

## Elaboración

Elaborado a partir de vinos procedentes de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava. Vinificación del mosto flor con fermentación controlada.



“ Una selección de vino de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada nos permite elaborar este cava dulce, envejecido durante doce meses en botella. ”

Simó Serra. Enólogo.

## Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.

Límpido y brillante. Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio ligeramente afrutado, con un ligero tono a miel.

Sabor complejo con recuerdos de frutas maduras.

Buen equilibrio en boca.

## Análisis

Graduación: 11,00% vol.

Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).

Azúcares: 62,00 g/l

**Perelada Dulce**