

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2016

Crianza

Como mínimo 24 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Especial DP, verde A.V., 75 cl.

Variedad de la uva

Chardonnay (60%), Pinot Noir (40%).

Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O. Cava. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



“ En 1959 con motivo de la visita del presidente de Estados Unidos, en Perelada seleccionamos una reserva especial de cava, del éxito de aquella selección nació el Cava Gran Claustro. ”

Elisabet Figueras. Enóloga.

Nota de cata

Color amarillo pálido, con ligeros tonos verdosos. Desprendimiento continuo de finas burbujas de alta integración, con formación de corona. Aroma limpio a frutos tostados, de crianza y minerales, que le trazan su personalidad. Sabor cremoso y maduro, ligeramente afrutado y con un buen equilibrio.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.
SO₂ libre: 20,48 mg/l.
SO₂ total: 70,2 mg/l.
Acidez total: 3,7 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 1,1 g/l.

Gran Claustro