

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2017

Crianza

Más de 30 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 vinos seleccionados de la cosecha 2017 amparados por la Denominación de Origen Cava. Solo se elabora las vendimias catalogadas como excepcionales.



“ 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 interacción, 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. Gran Claustro es un cava seco, sin adición de azúcares de expedición.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.
SO2 libre: 15 - 25 mg/l.
SO2 total: ≤ 120 mg/l.
Acidez total: 3.5 – 4.0 g/l (a.s.).
Azúcar residual: 0 - 2 g/l.
AV real: ≤ 0.3 g/l

Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva