

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2017

Crianza

Más de 30 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Especial D.P., color verde anti.V., 75 cl.

Variedad de la uva

Pinot Noir (50%), Chardonnay (25%),
Chardonnay en barrica (25%).

Elaboración

Elaborado a partir vinos seleccionados de la cosecha 2017 de viñedos amparados por la denominación de Origen Cava. Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada. Parte de este vino de Chardonnay (25%) ha sido fermentado en barrica de roble francés Allier y criado sobre lías durante 4 meses.



Gran Claustro Cuvée Especial Gran Reserva

“ 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 paja pálido, con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Desprendimiento continuo de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio a fruta madura, con tonos de crianza y notas de tostado. Sabor ligeramente afrutado, untuoso, con matices de roble, seco y suave, con un buen equilibrio. Amplio y largo en boca.

Análisis

Graduación: 11.5% Vol.
SO2 libre: 14 – 25 mg/l.
SO2 total: ≤ 120.8 mg/l.
Acidez total: 3-5 - 4,2 g/l (a.s.).
Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 0 – 2 g/l.