



Cava Olivella Ferrari Brut Nature

Denominación de Origen: Cava. Este vino espumoso elaborado con el método tradicional se ha creado su propia identidad en los principales mercados internacionales durante los últimos treinta años. Factores como el empleo de uvas autóctonas, un clima templado y zonas heterogéneas de cultivo han contribuido a configurar su personalidad, y el cava es hoy el segundo vino espumoso más vendido en todo el mundo, sólo por detrás del champán. El término Cava proviene de la palabra empleada para designar las cuevas donde se elabora tradicionalmente.

Variedades: Macabeo (25%), Xarel·lo (30%), Parellada (45%).

Vino base: Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava.

Elaboración: Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

Crianza: Mínimo de doce meses en botella, antes del degüelle.

Graduación: 11,50% vol.

Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).

Azúcares residuales: 1,20 g/l.

Tipo de botella: Cava, A.V., 75 cl.

Nota de cata: Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio con matiz afrutado y un ligero tono a crianza. Seco, suave al paladar, complejo en boca, buen equilibrio gustativo.