



Cava Castell d'Olèrdola Brut Nature Gran Reserva 2004

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.

Varietades: Chardonnay (40%), Xarel·lo (30%), Parellada (30%).

Vino base: Blanco D.O. Cava.

Elaboración: Elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.

Crianza: La uva Chardonnay fue fermentada y criada sobre sus lías durante seis meses en barricas de roble francés Allier. La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava más de treinta meses antes del degüelle.

Graduación: 12% vol.

Acidez total: 3,8 g/l (a.s.).

Azúcares: 1,2 g/l.

Tipo de botella: Cava, verde, 75 cl.

Nota de cata: Presenta un color amarillo pálido. Límpido y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma intenso, afrutado, con finas notas de crianza. Sedoso en boca, con un buen equilibrio de acidez. Afrutado con tonos ahumados y largo en boca.