

Denominación de origen

D.O Cava

Crianza

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava unos quince meses, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

Variedad de la uva

Xarel·lo (45%), Macabeu (30%),
Parellada (25%).

Elaboración

Blanco D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.



“ El Blue Festival es un exponente de la elegancia y la sofisticación del Festival de Música de Peralada. ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

Presenta un color amarillo pálido. Buen desprendimiento de burbuja. Los meses de crianza han desarrollado su fino aroma manteniendo unos ligeros matices afrutados. Su buena estructura, elegancia y amplitud sensorial le confieren una inconfundible personalidad.

Análisis

Graduación: 11,50% Vol.
SO2 libre: 24 mg/l.
SO2 total: 95 mg/l.
Acidez total: 4,00 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 8 g/l.

Brut Reserva Blue Festival

