



Cava Olivella Ferrari Brut

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

Vino base: Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O. Cava.

Elaboración: Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

Crianza: Más de quince meses en botella, antes del degüelle.

Graduación: 11,5% vol.

Azúcares residuales: 8 g/l.

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

Tipo de botella: Cava, color verde, 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 y afrutado, con un ligero tono a crianza. Sabor ligeramente afrutado, buen equilibrio en boca.