

Denominación de origen

D.O Cava

Crianza

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece unos doce meses en botella.

Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

Variedad de la uva

Macabeo (35%), Xarel·lo (33%), Parellada (32%).

Elaboración

Elaborado a partir de vinos procedentes de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava. Vinificación del mosto flor con fermentación controlada.



“ Una selección de vino de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada nos permite elaborar este cava dulce, envejecido durante doce meses en botella. ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.

Límpido y brillante. Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio ligeramente afrutado, con un ligero tono a miel.

Sabor complejo con recuerdos de frutas maduras.

Buen equilibrio en boca.

Análisis

Graduación: 11,00% vol.

Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).

Azúcares: 62,00 g/l

Perelada Dulce