

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2015

Crianza

La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava un mínimo de 9 meses, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, verde, 75 cl

Variedad de la uva

Xarel-lo (42%), Parellada (30%), Macabeu (28%).

Elaboración

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



“ Alégrate de la vida porque ella te da la oportunidad de amar, de trabajar, de jugar y de mirar las estrellas. ”

Henry Van Dyke (1852-1933)

Nota de cata

Presenta un color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas. Aroma limpio y afrutado, con un ligero tono de crianza.

Muy expresivo. Sabor a fruta madura con un ligero final de frutos secos. Buen equilibrio, largo, sabroso y potente en boca.

Análisis

Graduación: 11,50 % Vol.

SO2 libre: 23,04 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,7g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,22g/l (a.a.).

Azúcar residual: 6 g/l.

Stars Brut&Brut