



Cava Castell d'Olèrdola 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.

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

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

Graduación: 11,5% vol.

Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).

Azúcares: 8 g/l.

Tipo de botella: Cava, verde, 75 cl.

Nota de cata: Brillante color amarillo pajizo con reflejos verdes. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. En su aroma limpio y afrutado pueden apreciarse ligeros recuerdos derivados de su crianza. En boca presenta un buen equilibrio y un sabor ligeramente afrutado.