



Muscanti Semi Seco Sekt

Vino espumoso natural semi seco

Vino base: Vino blanco 10,5°.

Procedencia: Penedés.

Variedades: Macabeo (Viura), Xarel·lo y Parellada.

Elaboración: La segunda fermentación natural, idéntica a la que transforma el mosto en vino, se realiza en grandes cubas, siguiendo el método Charmat.

Graduación: 11,5% vol.

Azúcar residual: 33-34 g/l.

Acidez total: 4,20 g/l (a.s.).

Acidez volátil: Menos de 0,70 g/l.

SO₂ total: Menos de 170 mg/l.

Presión (a 20°C): Más de 4 atm.

Tipo de botella: Cava, 75 cl.

Nota de cata: Color amarillo pálido, con ligeros matices verdosos, muy brillante. Buen desprendimiento de burbujas finas, uniformes y persistentes. Aroma ligeramente afrutado. Agradable paladar, frescor suave y equilibrado.