

Denominació d'origen

D.O Cava

Criança

La segona fermentació es realitza en ampolla, pel mètode tradicional. Roman a la cava durant uns quinze mesos, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, verda, 75 cl. i 37,5 cl

Varietat del raïm

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

Elaboració

Blanc D.O. Cava, elaborat en verge i sota fermentació controlada.



“ El Blue Festival és un exponent de l'elegància i la sofisticació del Festival de Música de Peralada. ”

Simó Serrà. Enòleg.

Nota de tast

Presenta un color groc pàl·lid.

Bon despreniment de bombolla. Els mesos de criança han desenvolupat la seva fina aroma mantenint uns lleugers matisos afruitats.

La seva bona estructura, elegància i amplitud sensorial li confereixen una inconfusible personalitat.

Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.

SO₂ lliure: 24 mg/l.

SO₂ total: 95 mg/l.

Acidesa total: 4,0g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,18 g/l (a.a.).

Sucre residual: 8 g/l.

Brut Reserva Blue Festival

