

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2011

Criança

Un mínim de 30 mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Especial D.P., color verd A.V., 75 cl.

Varietat del raïm

Pinot Noir(45%), Chardonnay(25%), Chardonnay en bóta (20%), Xarel·lo (5%), Macabeu (2,5%), Parellada (2,5%).

Elaboració

Vinificació del most flor sota fermentació controlada. Part del vi Chardonnay (20%) ha estat fermentat en bóta de roure francès Allier i criat sobre mares durant quatre mesos.



“ L’any 1959 amb motiu de la visita del president dels Estats Units, a Perelada vam seleccionar una reserva especial de cava, de l’èxit d’aquella selecció va nèixer el Cava Gran Claustre. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc palla pàl·lid, amb lleugeres tonalitats verdoses. Límpid i brillant. Continu despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Neta aroma de fruita madura, amb notes de criança i notes de torrats. Sabor lleugerament afruitat, untuós, amb matisos de roure, sec i suau, amb un bon equilibri. Ampli i llarg en boca.

Anàlisi

Graduació: 12% Vol.
SO₂ lliure: 20,48 mg/l.
SO₂ total: 70,40 mg/l.
Acidesa total: 4,0 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,29 g/l (a.a.).
Sucre residual: 1,80 g/l.

Gran Claustro Cuvée Especial Gran Reserva

