

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2017

Criança

Dotze mesos en ampolla, abans del degorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl.

Varietat del raïm

Parellada (70%), Xarel·lo (15%), Macabeu (15%).

Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat. Vinificació del most flor sota fermentació controlada.



“ Un cava capaç de ser protagonista dels esdeveniments més especials i festius. ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb lleugeres tonalitats verdoses. Límpid i brillant.

Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma neta, amb matisos afruitats i un lleuger to de criança.

Sec, suau al paladar, complex en boca, bon equilibri gustatiu.

Anàlisi

Graduació: 11,5% Vol.

SO₂ lliure: 19,2 mg/l.

SO₂ total: 67,2 mg/l.

Acidesa total: 3,6 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.a.).

Sucre residual: 1,1 g/l.

Brut Nature Vintage