

### Denominación de origen

D.O Cava

### Añada

2019

### Crianza

Mínimo de doce meses en botella, antes del degüelle.

### Tipo de botella

Cava, Anti V., 75 cl.

### Variedad de la uva

Xarel-lo (40%), Parellada (30%), Macabeo (20%),  
Chardonnay (10%)

### Elaboración

Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.



## Brut Nature Cuvée Especial

“ **Elaboración sólo a partir de una cuidada selección de vinos procedentes de las mejores variedades típicas del cava, en perfecto equilibrio con la Chardonnay.** ”

Simó Serra. Enólogo.

### Nota de cata

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos.  
Límpido y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio, afrutado y largo. Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

### Análisis

Graduación: 11,50% Vol.

SO2 libre: 15-25 mg/l.

SO2 total: ≤120 mg/l.

Acidez total: 3,5-4,0 g/l (a.s.).

Acidez volátil: < 0,22 g/l

Azúcar residual: 0-2,5 g/l.