

## Denominació d'origen

D.O Cava

## Anyada

2017

## Criança

Més 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 (50%), Chardonnay (25%),  
Chardonnay en bóta (25%).

## Elaboració

Elaborat a partir de vins seleccionats de la collita 2017 de vinyes emparades per la denominació de Origen Cava. Vinificació del most flor sota fermentació controlada. Part del vi Chardonnay (20%) ha estat fermentat en bóta de roure francès Allier i criat sobre lies durant 4 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. ”

Elisabet Figueras. Enòloga.

## Nota de tast

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

## Anàlisi

Graduació: 11,5 % Vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 15 - 25 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: ≤ 120 mg/l  
Acidesa total: 3,5 – 4,2 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l (a.a.).  
Sucre residual: 0 - 2 g/l.

# Gran Claustro Cuvée Especial Gran Reserva