

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2017

Crianza

Mínimo 9 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, anti V, de 75 cl.

Variedad de la uva

Xarel·lo (40%), Macabeo (30%), Parellada (30%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor, antes del degüelle.



“ Alégrate de la vida porque ella te da la oportunidad de amar, de trabajar, de jugar y de mirar las estrellas. ”

Henry Van Dyke (1852-1933)

Nota de cata

Presenta un color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Límpido y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas.

Aroma limpio y afrutado, con un ligero tono de crianza. Muy expresivo.

Sabor a fruta madura con un ligero final de frutos secos.

Buen equilibrio, largo, sabroso y potente en boca.

Análisis

Graduación: 11,50 % Vol.

SO2 libre: 23,04 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,22g/l (a.a.).

Azúcar residual: 6 g/l.

Stars Brut & Brut

