

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2017

Criança

Mínim 15 mesos en ampolla, abans del degollament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació del most flor, sota fermentació del desgorjament.



“ Alegra't de la vida perquè ella et dóna l'oportunitat d'estimar, de treballar, de jugar i de mirar els estels. ”

Henry Van Dyke (1852-1933)

Nota de tast

Presenta un color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos.

Límpid i brillant. Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona.

Aroma net i afruitat, amb un lleuger to de criança.

Molt expressiu. Gustos de fruita madura amb un lleuger final de fruits secs.

Bon equilibri. Llarg, saborós i potent en boca.

Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.

SO₂ lliure: 15-25 mg/l.

SO₂ total: ≤120 mg/l.

Acidesa total: 3,7-4,0 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l

Sucre residual: 7-9 g/l.

Stars Brut Reserva