

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2017

Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella

Cava, anti V, de 75 cl.

Variedad de la uva

Macabeo (40%), Xarel·lo (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: 15-25 mg/l.

SO2 total: ≤120 mg/l.

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

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 7-9 g/l.

Stars Brut Reserva

