

## Denominació d'origen

D.O Cava

## Anyada

2018

## Criança

Mínim 15 mesos en ampolla, abans del degollament.

## Varietat del raïm

Xarel·lo (45%), Macabeu (20%), Parellada (15%),  
Chardonnay (10%), Pinot Noir (10%).

## Elaboració

Elaborat a partir de vins seleccionats de la collita 2018,  
emparats per la Denominació d'Origen Cava. Vinificació del  
most flor, sota fermentació controlada.



“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.

Ideal com aperitiu i per acompanyar mariscos, peixos,  
carns i alguns formatges frescos. Servir-lo a una  
temperatura de 6-8°C.

## Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 15-25 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: ≤120 mg/l.

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

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l

Sucre residual: 8 g/l.



## Stars Brut Reserva