

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2017

Criança

Més de 30 mesos en ampolla, abans del degollament.

Tipus d'ampolla

Especial DP, verd A.V., 75 cl.

Varietat del raïm

Chardonnay (60%), Pinot Noir (40%).

Elaboració

Elaborat a partir de vins seleccionats de la collita 2017 emparats per la Denominació D'origen Cava. Només s'elabora les veremes catalogades com excepcionals.



“ 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 Claustro. ”

Elisabet Figueras. Enòloga.

Nota de tast

Color groc palla pàl·lid, amb lleugeres tonalitats verdes.

Despreniment continu de fines bombolles d’alta integració, amb una formació de corona. Aroma límpid de fruits torrats, criança i minerals, que li tracen la seva personalitat. Sabor cremós i intens, lleugerament afruitat i amb un bon equilibri. Gran Claustro es un cava sec, sense adició de sucres d’expedició.

Anàlisi

Graduació: 11,50 % Vol.

SO₂ lliure: 15 -25 mg/l.

SO₂ total: ≤ 120 mg/l.

Acidesa total: 3.5 – 4.0 g/l (a.s.).

Sucre residual: 0 - 2 g/l.

AV real: ≤ 0.3 g/l.