

Descripción

Varietades: Xarel·lo 37%, Macabeo 33%, Parellada 25% y Chardonnay 5%.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 16°C y segunda fermentación en botella.

Dosage: Brut

Crianza: 15-20 meses

Nota de Cata

El año y medio de crianza aporta a este brut joven un *bouquet* limpio y afrutado, de coloración pálida, pero brillante, que insinúa tonalidades ligeramente verdosas. Las burbujas eclosionan de manera viva y fina. Los aromas que predominan son los de fruta fresca y de flores (con puntas aromáticas que recuerdan la flor de azahar y la piña). El carbónico explota agradablemente en boca: es un cava redondo y equilibrado, con potencia y expansión.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	5,7	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,8	Levaduras	inapr
pH	3,02		
Acidez Volátil (g/L)	0,19		
Sulfuroso Total (mg/L)	87		



Capacidad	Caja	Alérgenos	Temperatura de Conservación	Temperatura de Servicio	Sistema de Identificación	Destinación	Uso esperado
750 mL	6 botellas	Sulfitos	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lote	Población mayor de edad y mujeres no embarazadas	Consumo Directo