

uva^e



Denominación de origen: Cava

Variedad: Xarel·lo y Chardonnay

Crianza: 30 meses

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez: 5.75 gr/l. ac. tartárico

Azúcares Reductores : <2 gr/l

Ph: 3.20

Botella: 0,75cl (especial)

Temperatura en servicio: 5-6°C

Consumo: Positiva evolución en botella durante 12 meses

Degüelle: De forma tradicional.

Fecha degüelle: Indicada en etiqueta

Fecha embotellado: Indicada en etiqueta

Nota de cata: Color amarillo dorado brillante.

Burbuja muy fina y persistente con un excelente comportamiento en copa. Nariz de levadura tostada, cereza roja moderada y recordando a la Pimienta de Jamaica (Allspace).

Ligeros matices efervescentes de estos mismos sabores (levaduras, tostados, cereza roja y baya). Sabores equilibrados con una ligera acidez y muy agradable en la evolución. Un final de boca largo y muy agradable