

PARXET
DO Cava

PARXET CUVEÉ 21 2015

Ecológico

Descripción

Varietades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada procedentes de agricultura ecológica.

Vinificación: Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: 9-15 meses.

Climatología del 2015: La escasez de lluvias durante la primavera del 2015 y las elevadas temperaturas del verano han hecho que la producción de este año haya sido más baja que el año anterior. Los vinos de esta añada tienen un grado alcohólico ligeramente superior, una acidez más baja y se caracterizan por un perfil aromático de fruta madura con matices de flor blanca.

Analítica

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: 9.4 g/L

Acidez Total: 5.6 g/L

pH: 3.01

Acidez Volátil: 0.17 g/L

Sulfuroso Total: 51 mg/L

Nota de Cata

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. En nariz es amplio, afrutado e intenso. En boca explota el equilibrio aromático y gustativo característico de las variedades y la crianza.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.