

PARXET
DO Cava

PARXET CUVEÉ 21 2014

Ecológico

Descripción

Varietades: Pansa Blanca, Macabeo y Parellada procedentes de agricultura ecológica.

Vendimia: Mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

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

Crianza: 9-15 meses.

Climatología del 2014: El 2014 será recordado por las lluvias y temperaturas relativamente bajas del verano, hecho que se tradujo en una maduración lenta, pero muy buena de la uva.

Analítica

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: 10.7 g/L

Acidez Total: 5.7 g/L

pH: 3.01

Acidez Volátil: 0.25 g/L

Sulfuroso Total: 62 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.