

MONT-FERRANT
DO Cava

GRAN CUVÉE 2011

Descripción

Varietales: Macabeo 22%, Xarel·lo 29%, Parellada 18% , Chardonnay 17% y Pinot Noir 14%.

Dosage: Extra Brut

Crianza: 3 años

Climatología: las condiciones del 2011 con una pluviometría escasa y una temperatura suave al final del verano, favorecieron la buena maduración de la uva.

¿Por qué Gran Cuvée?

Los vinos base que lo conforman son una selección de los mejores de cada añada, una selección que permite conseguir, después de un envejecimiento de 4 años, un cava equilibrado y refinado.

Analítica

Grado alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 5,7 g/L

Acidez Total: 5,8 g/L

pH: 3,03

Acidez Volátil: 0,19 g/L

Sulfuroso Total: 82 mg/L

Nota de Cata

A la vista, presenta tonalidades pálidas, que se decantan ligeramente hacia el verde. Los aromas son limpios y primarios. El contenido en azúcar es muy bajo y el sabor de fruta madura (manzana, limón) es preciso y definido, como también lo es un sabor más lejano que nos recuerda al anís.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.