

## Descripción

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

*Dosage:* Extra Brut

*Crianza:* 4 años

*Climatología:* El invierno del 2013 fue normal y seco, Mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que retrasó la germinación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de Septiembre también contribuyeron a este hecho, haciendo que la vendimia de este año se realizara significativamente más tarde en comparación con años precedentes. Los cavas del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

## ¿Por qué Gran Cuvée?

Los vinos base que lo componen 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.

## Nota de Cata

A la vista, presenta un color amarillo con reflejos dorados, fruto de su larga crianza. Los aromas son limpios y primarios. El contenido de azúcares es muy bajo y el sabor de la fruta (manzana y limón) es preciso y definido, como también lo es un sabor más lejano que recuerda al anís.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	5,8	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,7	Levaduras	inapr
pH	3,02		
Acidez Volátil (g/L)	0,21		
Sulfuroso Total (mg/L)	76		



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