

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.

Analítica

Grado alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 5,8 g/L

Acidez Total: 5,7 g/L

pH: 3,02

Acidez Volátil: 0,21 g/L

Sulfuroso Total: 76 mg/L

Nota de Cata

A la vista, presenta un color amarillo con reflejos doarados, 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.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.