

## Descripció

*Varietats:* Macabeu 22%, Xarel·lo 29%, Parellada 18%, Chardonnay 17% i Pinot Noir 14%

*Dosatge:* Extra Brut

*Criança:* 4 anys

*Climatologia del 2013:* L'hivern del 2013 va ser normal i sec, mentre que la primavera va ser plujosa i freda, fet que va retardar la brotada de la planta i la maduració del fruit. Les pluges de setembre també van contribuir a aquest fet, fet que enguany la verema fos significativament més tard en comparació amb els darrers anys. Els caves del 2013 són frescos, aromàtics i elegants.

## Perquè Gran Cuvée?

Els vins base que el conformen són una selecció dels millors de cada anyada, una tria que permet aconseguir, després d'un envelliment de 4 anys, un cava equilibrat i refinat.

## Nota de Tast

A la vista, presenta un color groc amb reflexes daurats, fruit de la seva llarga criança. Les aromes són netes i primàries. El contingut de sucres és molt baix i el gust de fruita (poma, llimona) és precís i definit, com també ho és un sabor més llunyà que recorda l'anís.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucres (g/L)	5,8	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,7	Llevats	inapr
pH	3,02		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,21		
Sulfurós Total (mg/L)	76		



Capacitat	Caixa	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Ús esperat
750 mL	6 ampolles	Sulfit	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe