

Descripción

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

Dosage: Extra Brut

Crianza: 4 años

Climatología: 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.

¿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