

Descripció

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

Dosatge: Extra Brut

Criança: 4 anys

Climatologia: El 2014 serà recordat per les pluges i temperatures relativament baixes de l'estiu, fet que va traduir-se en una maduració lenta però molt bona del raïm.

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	Sulfits	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe