

Descripció

Varietats: Xarel·lo 37%, Macabeu 33%, Parellada 25% i Chardonnay 5%.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 16°C i segona fermentació en ampolla.

Dosatge: Brut

Criança: 15-20 mesos

Nota de Tast

L'any i mig de criança confereix a aquest brut jove un bouquet net i afruitat, d'una coloració pàl·lida, però brillant, que insinua tonalitats lleument verdoses. Les bombolles que hi esclaten són vives i fines. Les aromes que hi predominen són les de fruita fresca i de flors (amb puntes aromàtiques que recorden la tarongina i la pinya). El carbònic explota agradablement a la boca: és un cava rodó i equilibrat, amb potència i expansió.



Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	5,7	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,8	Llevats	inapr
pH	3,02		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,19		
Sulfurós Total (mg/L)	87		

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