

## *Descripción*

*Varietales:* Macabeu 29%, Xarel·lo 40%, Parellada 26% y 5%

*Chardonnay*

*Dosage:* Brut Nature

*Crianza:* 20-30 meses

*Climatología del 2013:* El invierno del 2013 fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a este hecho, haciendo que ese año la vendimia fuera significativamente más tardía en comparación con los últimos años. Los cavas del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

## *Nota de Cata*

Este cava que está en el punto justo de madurez gustativa, desprende aromas de piel de cítricos, corteza de árbol y hierbas secas (romero, tomillo...). La espuma y las burbujas, que se funden en un todo a medida que el vino va evolucionando, desprenden un leve y delicadísimo hilo de humo.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	1,7	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,2	Levaduras	inapr
pH	3,16		
Acidez Volátil (g/L)	0,22		
Sulfuroso Total (mg/L)	90		



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