

Descripció

Varietals: Macabeu 29%, Xarel·lo 40%, Parellada 26% i 5%

Chardonnay

Dosatge: Brut Nature

Criança: 20-30 mesos

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

Nota de Tast

Aquest cava que es troba en el punt just de maduresa gustativa, desprèn aromes de pell de cítrics, escorça d'arbre i herbes seques (romaní, farigola,...). L'escuma i les bombolles, que es fonen en un tot a mida que el vi va evolucionant, desprenen un lleu i delicadíssim fil de fum.



Anàlisi Físic Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bactèries Làctiques	Inapr
Sucre (g/L)	1,7	Bactèries Acètiques	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,2	Llevats	inapr
pH	3,16		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,22		
Sulfurós Total (mg/L)	90		

Capacitat	Caixa	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Uso 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