

SIGNAT
DO Cava

SIGNAT BRUT NATURE

Descripción

Variedades: 75% Xarel·lo, 25% Macabeo.

Añada: 2012

Vendimia: Mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada.

Crianza: Mínima de 12 meses.

Analítica

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Azúcares: <2 g/L

Acidez Total: 5,8 g/L

pH: 2,91

Sulfuroso Total: 65 mg/L

Sulfuroso Libre: 20 mg/L

Nota de Cata

Color amarillo pajizo brillante con borde dorado.

Aroma potente de fruta blanca madura y ligeras notas de bollería. En boca se refleja la crianza, con

burbujas finas y sutiles. Post-gusto largo.



Formato

750/1500 mL



Caja

6 bot.