

SIGNAT
DO Cava

SIGNAT BRUT RESERVA

Descripción

Varietades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada i Chardonnay

Añada: 2011

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

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: mínimo de 15-20 meses

Analítica

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: 6.5 g/L

Acidez Total: 5.8 g/L

pH: 2.91

Sulfuroso Total: 58 mg/L

Sulfuroso Libre: 13 mg/L

Nota de Cata

Color amarillo pálido. Aroma elegante con notas de repostería y pan tostado. Limpio en boca, burbuja fina e integrada. Es un cava fresco y afrutado con recuerdo de las notas aromáticas en boca.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.