

SIGNAT
DO Cava

SIGNAT BRUT

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: 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, fruta blanca con notas florales. 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.