

IVETTE BRUT
Guarda Superior Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2021

Grado alcohólico: 11,50 %

Acidez en tartárico: 6,5 gr/l.

Azúcares totales: 8 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

40% Macabeu, 40% Xarel·lo i 20% Parellada

Vinificación: Monovarietal base cava (10%vol.), *coupage*. Fermentación carbónica en botella a 13°C.

Crianza en botella: 18 – 20 meses.

NOTA DE CATA: Cava de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Muy aromático con predominio de aromas primarios y a frutas blancas como pera y manzana. Encontramos un toque de aromas más complejos gracias a su crianza. En paladar tiene una entrada golosa, con un carbónico muy suave y unido al vino. Cava que acompaña perfectamente entrantes, platos ligeros y postres.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2021

Grau alcohòlic: 11,50 %

Acidesa en tartàric: 6,5 gr/l.

Sucres totals: 8 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

40% Macabeu, 40% Xarel·lo i 20% Parellada

Vinificació: Monovarietal base cava (10%vol.), *coupage*. Fermentació carbònica en ampolla a 13°C.

Criança en ampolla: 18 – 20 mesos.

NOTA DE CATA: Cava de color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Molt aromàtic amb predomini d'aromes primaris i a fruites blanques com pera i poma. Trobem un toc aromàtic més complex gracies a la criança. En paladar té una entrada golosa, amb un carbònic molt suau i unit al vi. Cava que acompanya perfectament entrants, plats lleugers i postres.