

LOUNGE
Guarda Brut



FICHA TÉCNICA

Añada: 2022

Grado alcohólico: 12 %

Acidez en tartárico: 6,2 gr/l.

Azúcares totales: 7,2 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

70% Xarel·lo y 30% Parellada

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

Crianza en botella: 12 – 18 meses.

NOTA DE CATA: Cava joven de color amarillo pálido. Tiene aromas afrutados a manzana, pera y piña. Sin aromas a crianza, aunque con un toque de levadura fresca. En boca tiene una entrada muy agradable, cálida y cítrica. Su carbónico es suave, perfectamente integrado con el vino y muy fresco. Ideal para aperitivos, entrantes ligeros y ensaladas.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2022

Grau alcohòlic: 12 %

Acidesa en tartàric: 6,2 gr/l.

Sucres totals: 7,2 gr/l.

Varietats de raïm ecològic:

70% Xarel·lo i 30% Parellada

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

Criança en ampolla: 12 – 18 mesos.

NOTA DE CATA: Cava jove de color groc pàl·lid. Té aromes afruitats a poma, pera i pinya. Sense aromes a criança, encara que amb un toc de llevats frescos. En boca té una entrada molt agradable, càlida i cítrica. El seu carbònic és suau, perfectament integrat amb el vi i molt fresc. Ideal per aperitius, entrants lleugers i amanides.