

**SXXI BRUT NATURE**  
**Guarda Superior Gran Reserva**



**FICHA TÉCNICA**

**Añada:** 2009

**Grado alcohólico:** 12 %

**Acidez en tartárico:** 6 gr/l.

**Azúcares totales:** 1,5 gr/l.

**Variedades de uva ecológica:**

40% Xarel·lo, 35% Macabeu, 15% Chardonnay i 10% Parellada

**Vinificación:** Monovarietal base cava (10%vol.), Chardonnay elaborado con maceración pelicular. Fermentación carbónica en botella a 13°C. Todos los procesos de etiquetado se han realizado a mano.

**Crianza en botella:** más de 60 meses.

**NOTA DE CATA:** Cava de color dorado con gran complejidad aromática gracias a su larga crianza. No encontramos aromas primarios o afrutados, pero sí una mezcla de levaduras frescas y aromas de autólisis, que nos recuerdan ahumados, pastelería y frutas maduras. En boca sorprende por su frescura, persistencia y complejidad. Cava con cuerpo ideal para platos contundentes.

**FITXA TÈCNICA**

**Collita:** 2009

**Grau alcohòlic:** 12 %

**Acidesa en tartàric:** 6 gr/l.

**Sucres totals:** 1,5 gr/l.

**Varietats de raïm ecològic:**

40% Xarel·lo, 35% Macabeu, 15% Chardonnay y 10% Parellada

**Vinificació:** Monovarietal base cava (10%vol.), Chardonnay elaborat amb maceració pel·licular. Fermentació carbònica en ampolla a 13°C. Tots els processos d'etiquetat s'han realitzat a mà.

**Criança en ampolla:** Més de 60 mesos.

**NOTA DE CATA:** Cava de color groc daurat amb gran complexitat aromàtica gràcies a la seva llarga criança. No trobem aromes primaris o afruïtats, però sí una barreja de llevats frescos i aromes d'autòlisis, que ens recorden a fumats, pastisseria i fruites madures. En boca sorprèn per la seva frescor, persistència i complexitat. Cava amb cos ideal per plats contundents.