

SXXI BRUT NATURE
Guarda Superior Gran Reserva



FICHA TÉCNICA

Añada: 2016

Grado alcohólico: 11,5 %

Acidez en tartárico: 4 gr/l.

Azúcares totales: 0,5 gr/l.

Variedades de uva ecológica:

38% Xarel·lo, 30% Macabeu, 15% Chardonnay i 17% 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 90 meses.

NOTA DE CATA: Cava de color dorado con gran complejidad aromática gracias a su larga crianza. Aromas delicados de fruta blanca madura y fruta de hueso, con una mezcla de levaduras frescas y aromas de autólisis, que nos recuerdan al brioche, crema pastelera y frutos secos. En boca sorprende por su fina burbuja, complejidad, persistencia i final fresco. Cava muy gastronómico ideal para platos complejos.

FITXA TÈCNICA

Collita: 2016

Grau alcohòlic: 11,5 %

Acidesa en tartàric: 4 gr/l.

Sucre totals: 0,5 gr/l.

Varietats de raïm ecològic: 38% Xarel·lo, 30% Macabeu, 15% Chardonnay y 17% 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 90 mesos.

NOTA DE CATA: Cava de color groc daurat amb gran complexitat aromàtica gràcies a la seva llarga criança. Aromes delicats de fruita blanca madura i fruites d'os, amb una barreja de llevats frescos i aromes d'autòlisis, que recorden al brioix, crema pastissera i fruits secs. En boca sorprèn per la seva fina bombolla, complexitat, persistència i final fresc. Cava molt gastronòmic ideal per a plats complexos.