

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4576 CAVA HERETAT PADRUELL BRUT NAT BT 3/4x6

UVAS

MACABEO + PARELLADA + XAREL·LO

ELABORACIÓN

SE ESCOGIERON LOS MEJORES VINOS BLANCOS DE ESTAS VARIEDADES DE UVA Y DESPUÉS DE AÑADIR EL AZUCAR Y LEVADURAS SELECCIONADAS SE REALIZÓ LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA (MÉTODO TRADICIONAL) EN NUESTRAS CAVAS A UNA TEMPERATURA NUNCA SUPERIOR A LOS 15°C PARA ASÍ CONSEGUIR UNA BURBUJA PEQUEÑA Y PERSISTENTE. LAS BOTELLAS HAN PERMANECIDO EN NUESTRAS CAVAS EN UNA ESTRICTA OSCURIDAD Y SILENCIO HASTA LA FECHA.

ANÁLISIS TIPO

Alcohol 11,5 % VOL

Extracto Seco 24 gr/l

Acidez Volátil 0,21 gr/l

Acidez Total 5,5 gr/l ácido tartárico

Azúcares reductores 1,5 gr/l

CATA

Color: AMARILLO DORADO, BRILLANTE Y LIMPIO. CON BURBUJA ABUNDANTE DE PEQUEÑO TAMAÑO Y DE DESPRENDIMIENTO VERTICAL Y REGULAR, FORMANDO CORONA.

Aroma: BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA, MUY FRESCO CONSERVANDO NOTAS FRUTALES.

Boca: BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, AMPLIO Y VIVO. LAS

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4576 CAVA HERETAT PADRUELL BRUT NAT BT 3/4x6

SENSACIONES RETRONASALES SON LIMPIAS, FRESCAS Y PERSISTENTES.

MARIDAJE

Acompañar con ahumados y caviar. Muy adecuado para todo tipo de pescado.

RECOMENDACIONES

Servir muy frío, entre 4-6 °C.