



## Gran Barón | Brut | Mediterranean Edition

**COSECHA:** 2018

**TIPO DE VINO:** Cava Brut

**VARIETADES:** Macabeo, Xarel lo y Parellada

**DO:** Cava

**LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS:** A la región de la DO Cava, a la comarca de l'Alt Penedès

### ***ELABORACIÓN***

**VENDIMIA:** Manual y mecánica. Macabeo: 1ª semana de Septiembre. Xarel lo: 2ª y 3ª semana de Septiembre. Parellada: 1ª semana de Octubre.

**FERMENTACIÓN:** 1ª fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C. 2ª fermentación en botella, por el Método Tradicional

**ENVEJECIMIENTO:** Crianza media de 12 meses en botella.

**BOTELLA:** Cava estándar verde a/v 750 ml.

### ***DEGUSTACIÓN***

**VISTA:** Color pajizo claro con matices verdosos.

**OLFATO:** Aroma d'intensidad media con notas afrutadas que nos recuerdan a la manzana además, también se notan algunos toques florales.

**PALADAR:** Armónico y apetitoso en boca, con una ligera punta de acidez, siendo su post-gusto redondo y elegante, tiene un final con carácter afrutado.

### ***GASTRONOMÍA***

Recomendado para tomarlo solo en cualquier momento, o acompañando cualquier tipo de comidas. Servir a 5-6°C.

### ***DATOS TÉCNICOS***

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11,5 % Vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 11 g/L

**ACIDEZ TOTAL (H2SO4):** 3,80 g/L

**pH:** 3,00

### **PREMIOS**

GOLD - 2018 Japan Wine Challenge 2018 - Japan

TROPHY - BEST SPARKLING WINE 2018 Japan Wine Challenge - Japan, 2018

GOLD - 2017 (+90) Berliner Wein Trophy 2017, Berlin - Germany