



Gran Barón | Brut Nature

COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Cava Brut Nature

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

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: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

OLFATO: Tradicional aroma a manzana verde, a pera y a pomelo. Maduro con notas de almendra.

PALADAR: Amplio y pulido en el paladar, muy seco. Su final resalta el "bouquet" de crianza, persistente y único en su clase.

GASTRONOMÍA

Recomendado para tomarlo solo en cualquier momento, como aperitivo o acompañando a toda la comida. Servir entre 5-6°C.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5 % Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,2 g/L

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,90 g/L

pH: 2.97

PREMIOS

SILVER - 2014 21 Concours Mondial de Bruxelles 2014, Bruselas - Belgium

BRONZE - 2016 Japan Wine Challenge 2016, Japan

BRONZE - 2011 Japan Wine Challenge 2011, Japan