



## Gran Barón | Brut

**COSECHA:** 2014

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

**OLFATO:** Sus aromas son mezcla de fruta (melón maduro, plátano) y procedentes de la fermentación (albaricoque, manzana y notas tostadas).

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

### GASTRONOMÍA

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

### DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11,5 % Vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 11 g/L

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,90 g/L

**pH:** 2.97

### PREMIOS

GOLDEN - 2011 Concours Mondial de Bruxelles 2011, Bruselas - Belgium

SILVER - 2016 Japan Wine Challenge 2016, Japan

SILVER - 2016 Decanter World Wine Awards 2016, United Kingdom