



## Gran Barón | Semi Seco

**COSECHA:** 2014

**TIPO DE VINO:** Cava Semi Seco

**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 pajizo con reflejos dorados.

**OLFATO:** Aroma a fruta fresca, jovial, lleno y redondo. En nariz destacan los aromas frutales (recuerdos a flor de viña, manzana y a melocotón).

**PALADAR:** En boca muy bien equilibrado, armónico y sutil. Su final con cuerpo, es largo y amable.

### GASTRONOMÍA

Tomarlo solo en cualquier momento. Enlaza muy bien con postres, helados y fruta. Servir entre 5-6°C.

### DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11,5 % Vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 33,5 g/l

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,70 g/L

**pH:** 2.96

### PREMIOS

BRONZE - 2016 Decanter World Wine Awards 2016, United Kingdom