

1988 Brut Nature

Cava elaborado para conmemorar el año de fundación de Castell d'Age. Elegante, sutil y con una gran personalidad, que expresa la importancia del xarel·lo en nuestra región. Con una cuidada presentación, sobria y distinguida, que invita a degustar este cava tan especial.

.....

Anyada 2016

Variedades: 100% xarel·lo

Tipo de vino: Cava Brut Nature Reserva

Finca: Can Gener

Tipo de suelo: calcáreo-arcilloso

Región: DO Cava Pluviometría: 449 l/m²

Altitud: 280 m

Rendimientos: 4.000 kg/ha

Tratamientos: según los parámetros que rigen la

agricultura ecológica y biodinámica. **Producción anual:** 4.000 botellas

.....

Elaboración

Vendimia: Manual, durante la primera quincena de

septiembre

Fermentación: La primera, en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. La segunda, según el método champenoise.

Crianza: 24 meses como mínimo en botella, en cavas subterráneas, a una temperatura constante de 16 °C.

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 12 %

Acidez total: 5,5 g/L Acidez volátil: 0,21 g/L Azúcar residual: <0,8 g/L Sulfuros total: 23 mg/L

.....

Nota de cata

Vista: Color amarillo pajizo con tonos dorados. Burbuja fina y de evolución lenta, con formación de rosarios y presencia de corona.

Nariz: Delicado aroma de fruta blanca y cítricos sobre un fondo mineral.

Boca: Ataque agradable y fresco, con un amplio desarrollo en el paso por boca. Carbónico bien integrado. Las notas de crianza se funden con las de fruta blanca.

Final: Amplio, largo y persistente.

