

CAVA ELIAS I TERNS Brut Nature Cuvée Especial



Cava Cuvée Especial de marcada personalidad. En su composición predomina la variedad Xarel·lo con un toque de madera que le otorga sensaciones diferentes. Su estructura en boca, y las notas de larga crianza, lo hacen adecuado para acompañar toda una comida. La temperatura de servicio un poco más alta de lo habitual dada su larga crianza, lo hace mucho más atractivo y complejo.

VARIEDAD 25% Macabeo
30% Xarel·lo
32% Parellada
13% Chardonnay
Vino base cava criado en barrica de roble americano, tronçais y húngaro.

FECHA TIRAJE 04-2008

FERMENTACIÓN 2ª fermentación durante 60 días a 13°C y posterior crianza sobre sus lías hasta el momento del degüelle.

ANALÍTICA

°Alcohol	11,85	%vol.20°C
Acidez Total	3,65	gr.sulf/l.
Acidez Volátil	0,29	gr.acét/l.
Azúcar Residual	1,15	gr/l.
SO2 LL/T	10/46	mgr/l.
pH	3,17	

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo pajizo-oro viejo y reflejos cobre, formando rosario de burbuja pequeña, de lenta ascensión y corona media, fruto de la larga crianza con las madres.

AROMAS: Aromas complejos y marcados por la larga crianza con madres, de notas afrutadas maduras (membrillo, melón), frutos secos tostados entrelazados con notas de maderas quemadas, lácticas como mantequilla derretida, flor seca (manzanilla) y fondos de champiñón y pan tostado.

BOCA: Entrada en boca con marcada cremosidad y de carbónico dominado por la crianza y sensación crujiente, refrescante para notas de frutas cítricas (mandarina, piel de naranja), postgusto largo y retronasal de recuerdo vegetal-balsámico (hierba de bajo-bosque, cilantro).