

CAVA ELIAS I TERNS Brut Nature Cuvée Especial



Cava Cuvée Especial de marcada personalitat. En la seva composició predomina la varietat Xarel·lo amb un toc de fusta que li atorga sensacions diferents. La seva estructura en boca, i les notes de llarga criança, el fan adient per acompanyar tot un àpat. La temperatura de servei una mica més alta del que és habitual donada la seva llarga criança, el fa molt més atractiu i complex.

VARIETAT

34% Macabeu
25% Xarel·lo
25% Parellada
16% Chardonnay
Vi base cava criat en barrica de roure americà, tronçais i hongarès

DATA TIRATGE

03-2007

FERMENTACIÓ

La 2ª fermentació es realitza durant 60 dies a una tª de 13°C i posterior criança sobre les seves lies durant un mínim de 60 mesos fins al seu desgorjament.

ANALÍTICA

°Alcohol	11'95 % vol. 20°C
Acidès Total	4,00 gr. sulf/l.
Acidès Volàtil	0,31 gr. acèt/l.
Sucres Residual	1,25 gr/l.
SO2 LL/T	12/65 mgr/l.
pH	3,13



NOTA DE CATA

COLOR:

Color groc palla seca, reflexes d'or vell, formant rosari de bombolla petita, de lenta ascensió i corona mitja, fruit de la llarga criança amb les seves mares.

AROMES:

Marcades aromes terciàries derivades de la criança i complexes, on destaquen fruits secs torrats (anou seca, garrofa), cremats de la fusta, làctics (mantega madurada) i final de forn de pa.

BOCA:

El pas en boca ensenya un carbònic fi i integrat, fonedís a la boca, acidesa cítrica (pell seca de taronja), untuós amb cremositat, postgust llarg, retrogust vegetal (pom de flor seca) i final lleugerament amarg refrescant.