

## 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** 32% Parellada  
30% Xarel·lo  
25% Macabeu  
13% Chardonnay  
Vi base criat en barrica de roure americà, tronçais i hongarès

**DATA TIRATGE** 04-2008

**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	11,85	% vol. 20°C
Acidès Total	3,65	gr. sulf/l.
Acidès Volàtil	0,29	gr. acèt/l.
Sucre Residual	1,15	gr/l.
SO2 LL/T	10/46	mgr/l.
pH	3,17	

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc palla-or vell i reflexes coure, formant rosari de bombolla petita, de lenta ascensió i corona mitja, fruit de la llarga criança amb les seves mares.

**AROMES:** Aromes complexes i marcades per la llarga criança amb mares, de notes fruitades madures (codony, meló), fruits secs torrats entrelligats amb notes de fustes cremades, làctiques com mantega fosa, flor seca (camamilla) i fons de xampinyó i pa torrat.

**BOCA:** Entrada en boca amb marcada cremositat i de carbònic dominat per la criança i sensació cruixent, refrescant per notes de fruites cítriques (mandarina, pell de taronja), postgust llarg i retronal de record vegetal-balsàmic (herba de sota-bosc, cilantre).