

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 34% Macabeo
25% Xarel·lo
25% Parellada
16% Chardonnay
Vino base cava criado en bodega de roble americano, tronçais y húngaro.

FECHA TIRAJE 03-2007

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

ANALÍTICA

°Alcohol	11,95 % vol. 20°C
Acidez Total	4,00 gr. sulf/l.
Acidez Volátil	0,31 gr. acét/l.
Azúcar Residual	1,25 gr/l.
SO2 LL/T	12/65 mgr/l.
pH	3,13

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo paja seca, reflejos oro viejo, formando rosario de burbuja pequeña, de lenta ascensión y corona media, fruto de la larga crianza con sus lías.

AROMAS: Marcadas aromas terciarios derivados de la crianza y complejas, donde destacan frutos secos tostados (nuez seca, algarroba), torrefactos de la madera, lácteos (mantequilla madurada) y final de bollería.

BOCA: El paso en boca enseña un carbónico fino e integrado, escurridizo en la boca, acidez cítrica (piel seca de naranja), untuoso con cremosidad, postgusto largo, retrogusto vegetal (flor seca) y final ligeramente amargo refrescante.