



PERE MATA

CAVA PERE MATA CUVÉE BARCELONA

ORIGEN: D.O. CAVA

VINIFICADO EN LA PROPIEDAD, DE VIÑAS SITUADAS EN SANT SADURNÍ D'ANOIA (PENEDÉS), BARCELONA.

VARIEDADES: SOLO VARIEDADES AUTÓCTONAS

50% MACABEU, 20% PARELLADA ,30% XAREL.LO

VINIFICACIÓN:

ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DEL MOSTO FLOR PARA LA PRIMERA FERMENTACIÓN A 16º C DURANTE 15 – 20 DIAS EN BARRICA

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA DURANTE ALREDEDOR DE 60 DIAS. CRIANZA EN CONTACTO CON LAS LIAS UN MINIMO DE 7 AÑOS

GRAN RESERVA

BRUT : 6g/l

COSECHA: 2009

GRADO ALCOHÓLICO: 11.5 % BY VOL. 75CL



NOTA DE CATA

VISUAL: Color amarillo dorado. Con una burbuja fina y uniforme formando media corona.

OLFATIVA: Aromas a frutas blancas confitadas, mazapán, notas de anís, toques de quesos ahumados, matices tostados y a vinos olorosos de Jerez.

GUSTATIVA: En boca es untuoso, amplio, expresivo y de gran persistencia.