



PERE MATA

CAVA PERE MATA CUPADA Nº16



ORIGEN: D.O. CAVA

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

VARIEDADES: SOLO VARIEDADES AUTÓCTONAS

40% XAREL·LO, 25% MACABEU y 35% PARELLADA

VINIFICACIÓN:

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

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA DURANTE UNOS 60 DIAS

CRianza EN CONTACTO CON LAS LIAS UN MÍNIMO DE 2 AÑOS

RESERVA

BRUT NATURE

COSECHA: 2014

GRADO ALCOHÓLICO: 11.5 % BY VOL. 75CL

NOTA DE CATA

VISUAL: Color amarillo pajizo, burbuja fina y pequeña, rosario constante.

OLFATIVA: Aroma de buena intensidad, aromas a manzana verde, ciruela blanca, intensas notas anisadas.

GUSTATIVA: En boca se expresa sabroso, fresco y con gran finura. Albaricoque, fruta verde, bollería y una sensaciones de fruta escarchada.