

Clos de l'Albert

10 d'abril

Denominación de Origen: Cava

100% Agricultura ecológica.

Varietades: Macabeo (40%), Xarel·lo (40%) y Parellada (20%).

Elaboración:

Fermentación por separado de las 3 variedades de este cava a temperatura constante de 13º - 14º en depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas del Penedès.

2ª Fermentación en botella a temperatura constante de unos 14º - 15º. Posteriormente aclarado con peonzas de 150 botellas semi-manuales

Crianza mínima en botella antes de del degüelle de un mínimo de 20 meses.

Nota de cata:

Color: Amarillo con reflejos dorados. La burbuja es fina y produce un rosario notable y persistente.

Aroma: Destacan los aromas frutales (manzana verde y pera) junto a aquellos derivados de su crianza (almendras tostadas).

Paladar: Buen paso de boca, muy seco, pero armónico y equilibrado, fresco y elegante. La acidez no presenta aristas excesivas, y el carbónico se presenta bien integrado en el vino. La burbuja es fina, constante, con numerosos puntos de burbuja y rosario muy persistente.

Maridaje: Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescado, marisco, carne blanca y foie-gras.



Ficha técnica

Alcohol: 11,4%

Azúcares reductores: 1,90 gr/l.

Anhídrido sulfuroso: 67 mgr/l.

Acidez: 3,90 gr/l.

Temperatura servicio: 4 - 6ºC.