

# *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.