

TORRENS
MOLINER



Xarel·lo

BRUT NATURE

ORIGEN

Denominación de origen Cava (D.O. CAVA)
La Fortesa - Sant Sadurni d'Anoia (Alt Penedés)

VARIEDAD - COSECHA

Cosecha de 2016 Lot. 04-0417
100% Xarel-lo
Vendimia manual en Cajas de 15 Kg. Net.

CRIANZA - ELABORACIÓN

Crianza en botella superior a 16 meses.
Prensado lento y a baja presión y por gravedad.
Fermentación a temperatura controlada 13°C en
depósitos de acero inoxidable

NOTAS DE CATA

Burbujas refinadas y elegantes, de exquisito
sabor y muy bien equilibrado. Xarel-lo 100%
procedente de nuestra Vinya de
" Las Planas de la Riba " La Fortesa
Su crianza en botella de más de 16 meses,
le confiere excelencia y honorabilidad.

DATOS ANALÍTICOS

Cava
Brut
Método tradicional

Grado Alcohólico	11,5 % Vol.
Acidez Total (ac.tartático)	6 - 6,5 g/l.
Acidez Volátil (ac. Acético)	< 0,3 g/l.
Sulfuroso Libre	< 20 mg/l.
Sulfuroso Total	< 90 mg/l.
Azúcares Reductores	32 g/l.

