



CAVA BATEC

"CAPTIVADOR, APASSIONAT, PALPITANT"

ORIGEN

Denominació d'Origen Cava.

VARIETATS

Pinot noir (blanc de noirs), Xarel·lo

COLLITA I PRODUCCIÓ

Collita 2011 qualificada per la DO Cava com "Molt Bona".

Data de tiratge Febrer 2012.

Data de degorjat consultar contraetiqueta.

Producció 4.200.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

Obtenint un vi base molt personal, es procedeix a la presa d'escuma mitjançant el mètode tradicional "Champenoise". Seguidament, en la placidesa de la nostra cava, reposa en una criança de 30 mesos amb les lies de fermentació.

NOTA DE CATA

D'un to pàl·lid amb reflexos verds, aquest cava presenta finíssimes bombolles que formen una persistent corona. La seva aroma és elegant i intensa, que de forma immediata ens recorda a la fruita blanca amb tocs làctics que es van fonent cap a uns tons torrats i melosos. En boca te molt bona obertura, on la seva fina bombolla ens fa gaudir d'una textura plena. Molt expressiu, la seva maduresa i les seves notes de la llarga criança ens deixen un postgust molt intens

MARIDATGE I SERVEI

Ideal per aperitius (patès, foies, fumats i embotits) i excel·lent acompanyant de verdures a la planxa i peixos al forn. Temperatura òptima 4°C - 8°C.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 6 atm – Grau alcohòlic: 11,50 (%Vol.) – Acidesa total (a.t.): 6,3 g/l – Sucres totals: 6 g/l.

PREMIS

Fulla d'OR al "Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2016".

Premiat al "Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2016".

90 punts "Guía Peñín 2016".