



CAVA TEMPS DE FLORS

Frescura floral y afrutada

Cupada de las tres variedades tradicionales (macabeo, xarelo y parellada), todas procedentes de nuestra finca Sumarroca.

CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Vino procedente de nuestra finca Sumarroca, situada en Sant Sadurní d'Anoia. El terreno es pobre, calcáreo y con presencia de gravas. La influencia del mar se ve disminuida por el efecto del macizo del Garraf, que seca las marinadas, y la cordillera prelitoral, que reduce el exceso de viento seco procedente del interior del país.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, con burbujas finas y persistentes. En nariz, aporta notas suaves de manzana fresca, aromas de cítricos y flores secas, que acompañan los incipientes aromas tostados y de repostería procedentes de las levaduras. En boca presenta una espuma integrada, que aporta frescura a las notas de manzana ácida y de repostería.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado según la variedad. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Posterior cupada entre macabeo, xarelo y parellada aproximadamente a partes iguales. Crianza en rima de 16 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,00% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.