

---

# CASA RAVELLA

---

**CAVA  
BRUT NATURE**

Denominación de Origen Cava.

---

Viñedo propio

---

Cosecha manual

---

40% Xarel.lo- 40% Parellada- 20%

---

Chardonnay

---

24 meses de crianza

---

Sin licor de expedición añadido.

---

Sin azúcar añadido

---

Vino espumoso producido acorde al método tradicional. Completamente seco, brut nature.

Color dorado. Cristalino, luminoso y elegante, con finas burbujas. Buena persistencia aromática. Verdaderamente delicioso. Una verdadera representación de las características y esencia de las tierras calcáreas de donde procede.

---

## Características físico-químicas:

Grado alcohólico: 12 % vol

---

Acidez total: 5,9 g/l (sulfúrico)

---

Acidez volátil: 0,26 g/l

---

Ph: 3

---

Azúcar residual: 2,7 g/l

---

Sulfuroso total: 48 mg/l

