
CASA RAVELLA

CAVA BRUT NATURE RESERVA

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: 5,7 g/l (sulfúrico)

Acidez volátil: 0,24 g/l

Ph: 3

Azúcar residual: 2,9 g/l

Sulfuroso total: 44 mg/l

