

## MUSCÀNDIA RESERVA ECO

**COLLITA 2018**

**ELABORACIÓ:**

- 60% Xarel·lo 20% Macabeu 20% Parellada, procedents de viticultura ecològica.
- Criat durant més de 24 mesos en rimes a la nostra cava.
- Aclarit manualment en pupitres. Degorg manual, ampolla a ampolla.
- Extra Brut.

**ANALISIS SENSORIAL:**

- Vista: groc pà·lid amb reflexos verdosos. El gas carbònic forma corona i rosaris fins.
- Nas: Net, recorda a cítrics i poma.
- Boca: Acidesa moderada i ben integrada, que proporciona frescor. Lleugerament dolç. Té un carbònic ben integrat.

**ANALISIS TÈCNIC:**

- GRAU ALCOHÒLIC: 11,5% vol.
- PRESSIÓ CARBÒNICA: 5-6 bar
- ACIDESA TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3,8 ± 0,1 g/l
- SUCRES TOTALS: 4-6 g/l

