

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 508 CAVA GRAN LIVENZA BRUT BT3/4X6

#### UVAS

MACABEO + XARELLO + PARELLADA

#### ELABORACIÓN

SE ESCOGIERON LOS MEJORES VINOS BLANCOS DE ESTAS VARIEDADES DE UVA Y DESPUÉS DE AÑADIR EL AZÚCAR Y LEVADURAS SELECCIONADAS SE REALIZÓ LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA (MÉTODO TRADICIONAL) EN NUESTRAS CAVAS A UNA TEMPERATURA NUNCA SUPERIOR A LOS 15°C PARA ASÍ CONSEGUIR UNA BURBUJA PEQUEÑA Y PERSISTENTE. LAS BOTELLAS HAN PERMANECIDO EN NUESTRAS CAVAS EN UNA ESTRICTA OSCURIDAD Y SILENCIO HASTA LA FECHA.

#### ANÁLISIS TIPO

Alcohol 11,5 % VOL

Acidez Total 5,7 g/L ácido tartárico

Azúcares reductores 7 g/L

Acidez Volátil 0,13 g/L

#### CATA

**Color:** AMARILLO PAJIZO, BRILLANTE LIMPIO, CON LIGEROS MATICES VERDES. BURBUJA ABUNDANTE, DE PEQUEÑO TAMAÑO Y DE DESPRENDIMIENTO VERTICAL Y REGULAR, FORMANDO CORONA.

**Aroma:** BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA, MUY FRESCO CONSERVANDO NOTAS FRUTALES.

**Boca:** BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, AMPLIO, VIVO Y CON MUY BUENA ACIDEZ. LAS SENSACIONES RETRONASALES SON LIMPIAS,

## **FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

### **508 CAVA GRAN LIVENZA BRUT BT3/4X6**

FRESCAS Y PERSISTENTES.

#### **ALÉRGENOS**

Contiene sulfitos

#### **MARIDAJE**

Acompañar con ahumados y caviar.

#### **RECOMENDACIONES**

Servir muy frío, entre 4-6°C.

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 10774 CAVA GRAN LIVENZA ROSADO BT3/4X6

#### UVAS

TREPAT + PINOT NOIR

#### ELABORACIÓN

ESTE CAVA HA SIDO ELABORADO BAJO EL ESTRICTO MÉTODO TRADICIONAL, EN EL CUAL LA SEGUNDA FERMENTACIÓN TIENE LUGAR EN LA BOTELLA. SIENDO ENVEJECIDO EN LAS PERFECTAS CONDICIONES DE FRIO, OSCURIDAD Y TRANQUILIDAD EN NUESTRAS CAVAS SUBTERRANEAS DURANTE UN MÍNIMO DE 12 MESES.

#### ANÁLISIS TIPO

Alcohol 11,5% VOL

Acidez Volátil 0,21 g/L

Acidez Total 5,7 g/L ácido tartárico

Azúcares reductores 10 g/L

#### CATA

**Color:** ROJO FRESA PÁLIDO, CON BURBUJA ABUNDANTE DE PEQUEÑO TAMAÑO QUE SE VA DESPRENDIENDO LENTAMENTE FORMANDO UNA LIGERA CORONA

**Aroma:** CON AROMAS PRIMARIOS DE GROSELLAS Y LIGEROS CARÁCTERES DE EVOLUCIÓN SOBRE LAS LEVADURAS. FRESCO, VIVAZ Y BIEN ESTRUCTURADO.

**Boca:** ES UN CAVA MUY SABROSO QUE SE BEBE CON AGRADO.

#### ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

## **FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

### **10774 CAVA GRAN LIVENZA ROSADO BT3/4X6**

#### **MARIDAJE**

Este cava es muy indicado para tomar con aperitivos, arroces y pescado azul gracias a su acidez.

#### **RECOMENDACIONES**

Servir muy frío, entre 4-6°C