

Vins i Caves Cuscó Berga

BRUT GRAN RESERVA

FITXA TÉCNICA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN: CAVA

ELABORACIÓ: " **MÉTHODE CHAMPENOISE** " FERMENTACIÓ AMB AMPOLLA

COLLITA : 2006

VARIETAT DE RAÏM: MACABEO (30%), XAREL·LO (30%), PARELLADA (40%).

GRADUACIÓ : 11,20 % Vol.

DATA D' EMBOTELLAT: FEBRER DEL 2007

TEMPS D'ENVELLIMENT: ENTRE 36 I 48 MESOS

TEMPERATURA PER SERVIR: ENTRE 6 I 8 GRAUS

TIPUS D'AMPOLLA: ESTÀNDARD CAVA CAPACITAT: 75 cl

SUCRE RESIDUAL: 5,70 gr. / l

P.H.: 2,97

ACIDESA TOTAL (H₂SO₄): 3,70 gr./l

