

D.O.  
CAVA

CAVAS

**Eterno joven,  
alegre y divertido.  
Flores de un día de primavera.**

**VARIEDADES** Macabeu, Xarel·lo y Parellada

**NOTA DE CATA**

De color pajizo con reflejos verdosos, carbónico integrado. En nariz predominan los aromas frescos de cítricos. En boca es agradable, con una buena acidez y un final persistente.

**VENDIMIA 2021**

La campaña del 21 en el Penedès se caracterizó por la sequía, sólo 320 mm de lluvia. Un invierno y primavera secos y un verano con golpes de calor y con poco salto térmico entre día y noche, han estresado las cepas que han producido menos del que apuntaba a la primavera. La calidad ha sido excelente, muy equilibrada y sin problemas sanitarios.

CAVA BALLBE

	MACABEU	XAREL·LO	PARELLADA
<b>UBICACIÓN</b>	La Granada	Castellet la Gornal (137 m)	Penedès Central
<b>EDAD VIÑA</b>	40-45 años	30-35 años	15-30 años
<b>TRATAMIENTOS</b>	Agricultura ecológica		Agricultura integrada
<b>TIPO DE SUELO</b>	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco arenosa. Baja proporción de argila y materia orgánica.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.

**ELABORACIÓN**

Realizamos la vendimia y con máquina propia para conservar las propiedades de la uva. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16 °C. Se realiza el cupaje tiraje y segunda fermentación por el método tradicional. La posterior crianza en botella será de un máximo de 12 meses.



PRESIÓN CO<sup>2</sup> 5,4 bars  
GRADO ALCOHÓLICO 11,50% ACIDEZ TOTAL 3,7 g/l PH 3,15 ACIDEZ VOLÁTIL 0,20 g/l AZÚCAR RESIDUAL <2,5 g/l SULFUROSO TOTAL 100 mg/l

**F**  
FERRÉ I CATAUS