

D.O.
CAVA

CAVES

**Etern jove,
alegre i divertit.
Flors d'un dia de primavera.**

VARIETAT/S Macabeu, Xarel·lo i Parellada

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos, carbònic integrat. En nas predominen les aromes frescos de cítrics. En boca és ampli i agradable, amb una bona acidesa i un final persistent

VEREMA 2024

El 2024, les condicions climàtiques al Penedès han estat marcades per una millora parcial durant la primavera, amb unes dades de pluviometria pròpies d'un any normal. Tot i això, la intensa sequera acumulada en els últims tres anys i una plaga de mosquit verd han tingut un impacte important, provocant una reducció generalitzada de la producció. El raïm és sa i de gran qualitat.

CAVA BALLBE

| | MACABEU | XAREL·LO | PARELLADA |
|---------------------|--|---|--|
| UBICACIÓ | La Granada | Castellet la Gornal (137 m) | Penedès Central |
| EDAT VINYA | 40-45 anys | 30-35 anys | 15-30 anys |
| TRACTAMENTS | Agricultura ecològica | | Agricultura integrada |
| TIPUS DE SÒL | Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca. | Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca arenosa. Baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica | Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca. |

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Després de la vinificació de les varietats per separat es realitza el cupatge i tiratge. La posterior criança en ampolla és d'un temps màxim de 12 mesos.



PRESSIÓ CO² 5,4 bars
GRAU ALCOHÒLIC 11,50% ACIDESA TOTAL 3,7 g/l PH 3,15 ACIDESA VOLÀTIL 0,20 g/l SUCRES RESIDUALS <2,5 g/l SULFURÓS TOTAL 100 mg/l

F
FERRE I CATAUS