

SIGNAT



Signat Brut

Vinificación

Color amarillo pálido. Aroma elegante, fruta blanca con notas florales. Limpio en boca, burbuja fina e integrada. Es un cava fresco y afrutado con recuerdo de las notas aromáticas en boca.

Viticultura

Fermentación a temperatura controlada de 16°C y segunda fermentación en botella

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
12 meses

VARIETADES:
Xarel·lo, Macabeo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5 % Vol., Acidez
Volátil: 0,22, Contiene Sulfitos