

Cava

卡瓦起泡酒

Brut 干型

👁️👂👅 品鉴笔记:

呈淡黄色带绿色光泽, 气泡细腻。带有水果(苹果和柑橘)的芳香, 并伴有面包和糕点的气息。口感上, 气泡融合良好且活跃, 带有微弱的烘烤香气, 清新且均衡。

葡萄园:

平均树龄25年, 位于Vega del Magro平原地区。

🍁 采收期

葡萄园内分拣, 夜间手工采收, 于九月初进行。

酿造工艺:

葡萄冷却至10°C, 随后进行气囊压榨, 仅使用自流汁(出汁率66%)。冷沉降澄清, 不使用澄清剂。发酵温度控制在16°C-18°C。

装瓶

将不同基酒混合后, 于年初开始装瓶。二次发酵及陈酿在我们16°C的酒窖中进行。

🍇 葡萄品种
马家婆

💧 类型
Brut 干型

🕒 陈酿
酒泥陈酿10个月。

% 酒精度
12%Vol

🧪 分析指标:
总酸度: 6.6 g/L
挥发性酸度: 0.20 g/L

🍷 糖分: 7.4 g/L



8LEGENDS

