



Mas Sardana, D.O Cava Franck Massard

Origen

DO Cava

Variedades

50% Xarel.lo, 25% Macabeo y 25% Parellada.

Cava Brut Nature. No se añade azúcar o licor de expedición

Infos técnicas

Grado alcohólico: 11,50%

Acidez: 4,5 g/L

Azúcar residual: > 2,0 g/L

Vinificación

Segunda fermentación a baja temperatura en botella

Tiempo de fermentación: 30 días

Temperatura: 16°C

Crianza

Se cría en las lías durante mínimo 18 meses.

Nota de cata

Ojo: El Mas Sardana presenta una brillante capa dorada con matices verdosos, un constante rosario de finas burbujas

Nariz: Aromas florales que recuerdan a primavera, seguidamente sobresale una ligera fruta cítrica con agradable levadura que recuerda a bollería.

Boca: muestra una entrada prudente con finas burbujas muy bien integradas, excelente acidez que se adapta muy bien con un final amargo que le otorga fuerza y complejidad.

Recompensas

Decanter World Wine Awards 2013 - Bronze Medal

The Great Mundus Vini International Wine Awards 2013 - 85 points

Best Cava at the [Wines from Spain Awards 2014](#)

