



Castell Sant Antoni

Technical data

Gran Barrica



NAME:	GRAN BARRICA
TYPE:	BRUT NATURE
AGEING:	+ 80 MONTHS
COLOR:	WHITE
ALCOHOL:	12 % VOL
TOTAL ACIDITY (ATT):	5,90 g/L
SUGARS:	0,60 g/L
VARIETIES:	CHARDONNAY, XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
WINEMAKING:	SINGLE VARIETY FERMENTATION, WITH LATER BLENDING (COUPAGE). FERMENTATION AND AGEING OF THE CHARDONNAY IN NEW FRENCH OAK (ALLIER) BARRELS FOR 6 MONTHS PRIOR TO BLENDING OF THE WINES. SECOND FERMENTATION INSIDE THE BOTTLE, FOLLOWING THE TRADITIONAL METHOD, WITH EXTENDED LEES CONTACT.
TASTING NOTE:	COLOR: GOLD COLOR WITH BRILLIANT REFLECTIONS. SMALL-SIZED BUBBLES, ASCENDING IN CHAIN-OF-PEARLS FORMATIONS. GLICERIC AND DENSE. NOSE: CITRUS AND RIPE WHITE FRUIT AROMAS, FOLLOWED BY OAK AROMATICS (VANILLA, COCONUT AND TOAST NOTES), PASTRY, BRIOCHE AND ROASTED NUTS. TASTE: ELEGANT AND SMOOTH. FULL-BODIED, DRY AND BALANCED, WITH A LONG-LASTING.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: cava@castellsantantoni.com



Castell Sant Antoni

Fitxa Tècnica

Gran Barrica



NOM:	GRAN BARRICA
TIPUS:	BRUT NATURE
COLOR:	BLANC
CRIANÇA:	+ 80 MESOS
ALCOHOL:	12 % VOL
ACIDESA TOTAL (ATT):	5,90 g/L
SUCRES TOTALS:	0,60 g/L
VARIETATS:	CHARDONNAY, XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
ELABORACIÓ:	FERMENTACIÓ I CRIANÇA DEL CHARDONNAY EN BARRIQUES NOVES DE ROURE D'ALLIER (GRA FI) DURANT 6 MESOS. POSTERIORMENT, REALITZACIÓ DEL CUPATGE, I SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA SEGUINT EL MÈTODE TRADICIONAL, AMB CRIANÇA SOBRE LES SEVES PRÒPIES MARES.
NOTA DE TAST:	COLOR GROC-DAURAT AMB REFLEXES ÀURIS. BOMBOLLA MOLT FINA, ABUNDANT, ASCENDENT EN FORMA DE COLLARETS DE PERLES Y CULMINANT EN CORONES. EN D'ENTRADA NOTES CÍTRIQÜES I DE POMA VERDA MADURA COPA ÉS GLICÈRIC, AMB PRESÈNCIA DE LLÀGRIMA DE CAIGUDA LENTA. EN NAS ÉS NET I ELEGANT: PRESENTA. APAREIXEN TAMBÉ NOTES DELS TORRATS DE LA BARRICA, AMB MATISSOS DE VAINILLA I COCO; QUE DÓNEN PAS A AROMES DE PA TORRAT, BRIOIX I AVELLANES TORRADES. EN BOCA , L'ATAC ÉS SUAÜ I AGRADABLE, AMB UNA ACIDESA CORRECTA. ÉS VOLUMINÓS, CREMÓS, SEC I EQUILIBRAT. EL FINAL DE BOCA ÉS LLARG, I HI TROBEM DE NOU AROMES DE LA CRIANÇA EN BARRICA Y SOBRE LES MARES.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurn d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: cava@castellsantantoni.com



Castell Sant Antoni

Ficha Técnica

Gran Barrica



NOMBRE:	GRAN BARRICA
TIPO:	BRUT NATURE
COLOR:	BLANCO
CRIANZA:	+ 80 MESES
ALCOHOL:	12 % VOL
ACIDEZ TOTAL (ATT):	5,90 g/L
AZÚCAR TOTAL:	0.60 g/L
VARIEDADES:	CHARDONNAY, XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
ELABORACIÓN:	FERMENTACIÓN Y CRIANZA DEL CHARDONNAY EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE DE ALLIER (GRANO FINO) DURANTE 6 MESES. POSTERIORMENTE, REALIZACIÓN DEL CUPAJE, Y SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL, CON CRIANZA SOBRE SUS LÍAS.
NOTA DE CATA:	COLOR AMARILLO-DORADO CON REFLEJOS ÁUREOS. BURBUJA MUY FINA, ABUNDANTE, ASCENDENTE EN FORMA DE ROSARIOS Y CULMINANDO EN CORONA. EN COPA ES GLICÉRICO, APARECIENDO LÁGRIMA DE CAÍDA LENTA. EN NARIZ ES LIMPIO Y ELEGANTE: PRESENTA DE ENTRADA NOTAS CÍTRICAS Y DE MANZANA VERDE MADURA. APARECEN TAMBIÉN NOTAS DEL TOSTADO DE LA BARRICA, CON Matices DE VAINILLA Y COCO; DANDO PASO A AROMAS DE PAN TOSTADO, BRIOCHE Y AVELLANAS TOSTADAS. EN BOCA , EL ATAQUE ES SUAVE Y AGRADABLE, CON UNA ACIDEZ CORRECTA. ES VOLUMINOSO, CREMOSO, SECO Y EQUILIBRADO. EL FINAL DE BOCA ES LARGO, PERCIBIÉNDOSE DE NUEVO AROMAS DE LA CRIANZA EN BARRICA Y SOBRE LÍAS.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: cava@castellsantantoni.com