



Castell  
Sant Antoni

**JAZZ  
NATURE**

### Technical data



<b>NAME:</b>	<b>JAZZ NATURE</b>
<b>TYPE:</b>	BRUT NATURE
<b>COLOR:</b>	WHITE
<b>AGEING TIME:</b>	± 24 MONTHS
<b>ALCOHOL:</b>	12 % VOL
<b>TOTAL ACIDITY (ATT):</b>	5,80 g/L
<b>SUGARS:</b>	1,80 g/L
<b>VARIETIES:</b>	XAREL.LO, MACABEU, PARELLADA
<b>WINEMAKING:</b>	SINGLE VARIETY FERMENTATION, WITH LATER BLENDING (COUPAGE) AND SECOND FERMENTATION INSIDE THE BOTTLE, FOLLOWING THE TRADITIONAL METHOD, WITH EXTENDED LEES CONTACT.
<b>TASTING NOTE:</b>	<b>COLOR:</b> PALE YELLOW WITH GREEN REFLECTIONS. SMALL BUBBLES. <b>NOSE:</b> FRESH AND VIBRANT. NOTES OF GREEN APPLE AND STONE FRUITS. ALSO WHITE FLOWERS, CITRUS AND FRESH BAKED BREAD. <b>TASTE:</b> FRESH, DRY AND CRISP, WITH WELL INTEGRATED SPARKLE.

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

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)



Castell  
Sant Antoni

JAZZ  
NATURE

### Fitxa Tècnica



<b>NOM:</b>	<b>JAZZ NATURE</b>
<b>TIPUS:</b>	BRUT NATURE
<b>COLOR:</b>	BLANC
<b>CRIANÇA:</b>	+ 24 MESOS
<b>ALCOHOL:</b>	12 % VOL
<b>ACIDESA TOTAL (ATT):</b>	5,80 g/L
<b>SUCRES TOTALS:</b>	1,80 g/L
<b>VARIETATS:</b>	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
<b>ELABORACIÓ:</b>	FERMENTACIÓ PER SEPARAT DE LES VARIETATS TRADICIONALS, AMB LA POSTERIOR REALIZACIÓ DEL CUPATGE I SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA SEGUINT EL MÈTODE TRADICIONAL. CRIANÇA SOBRE LES SEVES PRÒPIES MARES.
<b>NOTA DE TAST:</b>	<b>COLOR</b> GROC PÀL·LID AMB REFLEXOS VERDOSOS. BOMBOLLA FINA I ABUNDANT, AMB FORMACIÓ DE ROSARIS D'ASCENDÈNCIA CONSTANTE. EN <b>NAS</b> ÉS FRESC I AGRADABLE. HI DESTAQUEN AROMES DE FRUITA BLANCA (POMA VERDA, PRÉSEC, ALVERCOC), A MÉS DE CERTES AROMES DE FLORS BLANQUES, NOTES CÍTRIQÜES I LIES FINES (PA DE MOTLLE). EN <b>BOCA</b> L'ENTRADA ÉS FRESCA I VIVA, AMB UNA MOLT BONA ACIDESA I EL CARBÒNIC BÉN INTEGRAT. EL PAS EN BOCA ÉS ÀGIL I LA SENSACIÓ FINAL ÉS AGRADABLE I NETA.

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

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)



Castell  
Sant Antoni

JAZZ  
NATURE

## Ficha Técnica



<b>NOMBRE:</b>	<b>JAZZ NATURE</b>
<b>TIPO:</b>	BRUT NATURE
<b>COLOR:</b>	BLANCO
<b>CRIANZA:</b>	+ 24 MESES
<b>ALCOHOL:</b>	12 % VOL
<b>ACIDEZ TOTAL (ATT):</b>	5,80 g/L
<b>AZUCAR TOTAL:</b>	1,80 g/L
<b>VARIEDADES:</b>	XAREL.LO, MACABEU, PARELLADA
<b>ELABORACIÓN:</b>	FERMENTACIÓN POR SEPARADO DE LAS VARIEDADES TRADICIONALES, POSTERIOR REALIZACIÓN DEL CUPAJE Y SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL, CON CRIANZA SOBRE SUS LÍAS.
<b>NOTA DE CATA:</b>	<b>COLOR</b> AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS. BURBUJA FINA Y ABUNDANTE, CON FORMACIÓN DE ROSARIOS DE ASCENDENCIA CONSTANTE. EN <b>NARIZ</b> ES FRESCO Y AGRADABLE. DESTACAN AROMAS DE FRUTA BLANCA (MANZANA VERDE, MELOCOTÓN, ALBARICOQUE), ADEMÁS DE CIERTOS AROMAS DE FLORES BLANCAS, NOTAS CÍTRICAS Y LÍAS FINAS (PAN DE MOLDE). EN <b>BOCA</b> LA ENTRADA ES FRESCA Y VIVA, CON UNA MUY BUENA ACIDEZ Y CARBÓNICO BIEN INTEGRADO. EL PASO EN BOCA ES ÁGIL Y LA SENSACIÓN FINAL ES AGRADABLE Y LIMPIA.

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

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)