

Descripción

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca típica de la región de Alella, ideal para acompañar mariscos, embutidos ibéricos y quesos.

Variedades: Pansa blanca, Macabeo, Parellada.

Vendimia: Mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

Vinificación: Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: 20-30 meses.

Climatología del 2013: El invierno del 2013 fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a este hecho, haciendo que ese año la vendimia fuera significativamente más tardía en comparación con los últimos años. Los cavas del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa denominado "sauló". La densidad de plantación es de 3.700 cepas/Ha con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros. La conducción de las cepas es en espaldera y en vaso las más viejas y realizamos una poda corta.

Analítica

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: <2g/L

Acidez Total: 5.5 g/L

pH: 3.00

Acidez Volátil: 0.22 g/L

Sulfuroso Total: 79 mg/L

Nota de Cata

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y cítricos. En boca es fresco, ligero, equilibrado y muy seco, no siendo agresivo.



Formato

350 mL
750 mL / 1.500 mL / 3.000 mL



Caja

12 bot.
6 bot.