

Descripción

Un cava caracterizado por la variedad de uva Pinot Noir de la zona de Alella, ideal para tomar como aperitivo.

Variedades: 100% Pinot Noir.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Prensado de la uva entera, maceración en frío con las pieles y fermentación a temperatura controlada.

Crianza: Mínima de 15 meses.

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 en espaldera o emparrado y en vaso las más viejas. Realizamos una poda corta.

Analítica

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: 5.7 g/L

Acidez Total: 5.5 g/L

pH: 3.07

Acidez Volátil: 0.21 g/L

Sulfuroso Total: 67 mg/L

Nota de Cata

Presenta un color rosado con reflejos violáceos, limpio intenso y vivo. Notas francas y directas de aromas de frutas silvestres (fresa, frambuesa) y muy elegante. En boca es vigoroso, fresco, sabroso y con matices de frutos rojos y florales.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.