

Descripción

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca, variedad de uva típica de la región de Alella. Es ideal para acompañar arroces y pescados.

Varietades: 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: 9-15 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

Acidez Volátil: 0.22 g/L

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Acidez Total: 5.5 g/L

pH: 3.16

Sulfuroso Total: 81 mg/L

Nota de Cata

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. En nariz es amplio, afrutado e intenso. En boca explota el equilibrio aromático y gustativo característico de las variedades y la crianza.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.