

Descripción

Cuveé Dessert se caracteriza por la variedad Pinot Noir. Es un cava dulce ideal para acompañar postres.

Variedades: 100% Pinot Noir.

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

Vinificación: Prensado de la uva entera, maceración en frío con las pieles y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: Mínima de 9 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: 50.0 g/L

Acidez Total: 5.5 g/L

pH: 3.02

Acidez Volátil: 0.25 g/L

Sulfuroso Total: 50 mg/L

Nota de Cata

De color rosa con destellos rubí claro y dejes de granadina en el fondo. Limpio y muy elegante. La nariz es aframbuesada y destacan los aromas de frutos rojos como arándanos y moras. En boca es corpulento, sabroso y muy largo.



Formato

375 mL



Caja

12 bot.