

Descripción

Un cava Gran Reserva caracterizado por la Pansa Blanca típica de la región de Alella, ideal para acompañar marisco y pescado.

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: Mínima de 30 meses.

Climatología del 2011: Las condiciones del 2011, con una pluviometría escasa y una temperatura suave al final del verano, favorecieron la buena maduración de la uva.

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: 4.20 g/L

Acidez Total: 4.0 g/L

pH: 3.20

Acidez Volátil: 0.38 g/L

Sulfuroso Total: 67 mg/L

Nota de Cata

Tono pálido con reflejos dorados, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y notas de bollería, debido a su larga crianza. En boca es amplio, con personalidad y volumen.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.