

## 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.