

Descripción

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca típica de la región de Alella, ideal para acompañar mariscos, embutidos ibéricos y quesos.

Variedades: 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: 20-30 meses.

Climatología del 2014: El 2014 será recordado por las lluvias y temperaturas relativamente bajas del verano, hecho que se tradujo en una maduración lenta, pero muy buena 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.

Nota de Cata

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y cítricos. En boca es fresco, ligero, equilibrado y muy seco, pero amable.



Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	11,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	0,30	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	6,1	Levaduras	inapr
pH	3,0		
Acidez Volátil (g/L)	0,21		
Sulfuroso Total (mg/L)	38		

Capacidad	Caja	Alérgenos	Temperatura de Conservación	Temperatura de Servicio	Sistema de Identificación	Destinación	Uso esperado
375 mL	12 botellas	Sulfitos	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lote	Población mayor de edad y mujeres no embarazadas	Consumo Directo
750 mL 1.500 mL	6 botellas						
3.000 mL	1 botella						