

Descripció

Un cava caracteritzat per la Pansa Blanca típica de la regió d'Alella, ideal per a acompanyar marisc, embotits ibèrics i formatges.

Varietats: Pansa Blanca, Macabeu, Parellada.

Verema: Mecànica i manual depenent de las característiques de cada vinya.

Vinificació: Premsat del raïm sencer i fermentació a temperatura controlada de 16°C.

Criança: 20-30 mesos.

Climatologia del 2014: El 2014 serà recordat per les pluges i les temperatures relativament baixes de l'estiu, fet que va comportar una maduració lenta, però molt bona del raïm.

Viticultura

Alella es caracteritza per un terreny de textura arenosa anomenat "sauló". La densitat de plantació és de 3.700 ceps/Ha amb un marc de plantació de 2,2 x 1,2 metres. La conducció dels ceps és en espallera i en vas les més velles i realitzem una poda curta.

Nota de Tast

Tonalitat molt pàl·lida amb reflexes verds, bombolla molt fina i persistent amb tendència a formar corona d'escuma. Nas delicat amb aromes de fruita blanca i cítrics. En boca és fresc, lleuger, equilibrat i molt sec, sense ser agressiu.



Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	0,30	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	6,1	Llevats	inapr
pH	3,0		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,21		
Sulfurós Total (mg/L)	38		

Capacitat	Caixa	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Ús esperat
375 mL	12 ampolles	Sulfits	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe
750 mL 1.500 mL	6 ampolles						
3.000 mL	1 ampolles						