

PARXET  
DO Cava

# BRUT NATURE 2015

## 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 2015:* Degut a l'escassetat de pluges durant el 2015 i les elevades temperatures de l'estiu, la producció d'enguany ha estat més baixa respecte l'any anterior. Els vins d'aquest any tenen un grau alcohòlic lleugerament superior a l'any anterior, una acidesa més baixa i es caracteritzen per un perfil aromàtic de fruita madura amb matisos de flor blanca.

## 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 espatllera 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						