

## Descripció

Un cava caracteritzat per la Pansa Blanca, varietat de raïm típica de la regió d'Alella.

*Varietats:* Pansa Blanca, Macabeu, Parellada.

*Verema:* Mecànica i manual dependent de las característiques de cada vinya.

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

*Criança:* Mínima de 20 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 es de 3.700 ceps/Ha amb un marc de plantació de 2,2 x 1,2 metres. La conducció dels ceps en espatllera o emparrat i en vas les més velles. 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. En nas és delicat, notes de fruita blanca amb un fons d'aromes de criança. En boca és ampli, amb personalitat i amb volum.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	4,0	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,7	Llevats	inapr
pH	3,01		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,21		
Sulfurós Total (mg/L)	52		



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