

## Descripción

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca, variedad de uva típica de la región de Alella.

*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 20 meses.

*Climatología del 2015:* La escasez de lluvias durante la primavera del 2015 y las elevadas temperaturas del verano han hecho que la producción de este año haya sido más baja que el año anterior. Los vinos de esta añada tienen un grado alcohólico ligeramente superior, una acidez más baja y se caracterizan por un perfil aromático de fruta madura con matices de flor blanca.

## 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 en espaldera o emparrado y en vaso las más viejas. 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. En nariz es delicado, notas de fruta blanca con un fondo de aromas de crianza. En boca es amplio, con personalidad y con volumen.



 *Formato*

750 ml

 *Caja*

6 amp.