

Descripción

Un cava caracterizado por la variedad de uva Pinot Noir de la zona de Alella, ideal para tomar como aperitivo.

Varietades: 100% Pinot Noir.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Prensado de la uva entera, maceración en frío con las pieles y fermentación a temperatura controlada.

Crianza: Mínima de 15 meses.

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

Presenta un color rosado con reflejos violáceos, limpio intenso y vivo. Notas francas y directas de aromas de frutas silvestres (fresa, frambuesa) y muy elegante. En boca es vigoroso, fresco, sabroso y con matices de frutos rojos y florales.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	11,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	5,7	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,5	Levaduras	inapr
pH	3,07		
Acidez Volátil (g/L)	0,21		
Sulfuroso Total (mg/L)	67		



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