

Descripció

Un cava caracteritzat per la varietat de raïm Pinot Noir de la zona d'Alella, ideal per prendre com a aperitiu.

Varietats: 100% Pinot Noir.

Verema: Manual en caixes petites.

Vinificació: Premsat del raïm sencer, maceració en fred amb les pells i fermentació a temperatura controlada.

Criança: Mínima de 15 mesos

Viticultura

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

Nota de Tast

Presenta un color rosat amb reflexes violacis, net, intens i viu. Notes franques i directes d'aromes de fruites silvestres (maduixa, gerds) i molt elegant. En boca és vigorós, fresc, saborós i amb matisos de fruites vermelles i florals.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	11,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	4,7	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,7	Levaduras	inapr
pH	3,06		
Acidez Volátil (g/L)	0,19		
Sulfuroso Total (mg/L)	76		



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