

Descripción

Cuveé Dessert se caracteriza por la variedad Pinot Noir. Es un cava dulce ideal para acompañar postres.

Varietades: 100% Pinot Noir.

Vendimia: Mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

Vinificación: Prensado de la uva entera, maceración en frío con las pieles y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: Mínima de 9 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

De color rosa con destellos rubí claro y dejes de granadina en el fondo. Limpio y muy elegante. La nariz es aframbuesada y destacan los aromas de frutos rojos como arándanos y moras. En boca es corpulento, sabroso y muy largo.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	11,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	50,0	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,5	Levaduras	inapr
pH	3,02		
Acidez Volátil (g/L)	0,25		
Sulfuroso Total (mg/L)	50		



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