

## Descripció

Cuveé Dessert es caracteritza per la varietat Pinot Noir. És un cava dolç ideal per a acompanyar postres.

*Varietats:* 100% Pinot Noir.

*Verema:* Mecànica i manual depenent de les característiques de cada vinya.

*Vinificació:* Premsat del raïm sencer, maceració en fred amb les pells i fermentació a temperatura controlada de 16°C.

*Criança:* Mínima de 9 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 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

De color rosa amb flaixos robí clars i notes de granadina en el fons. Net i molt elegant. En nas destaquen els gerds i aromes de fuites vermelles com nabius i mores. En boca és corpulent, saborós i molt llarg.



Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	50,0	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,5	Llevats	inapr
pH	3,02		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,25		
Sulfurós Total (mg/L)	50		

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