

## Descripción

Un cava Gran Reserva caracterizado por la Pansa Blanca típica de la región de Alella, ideal para acompañar marisco y pescado.

*Variedades:* 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 30 meses.

*Climatología del 2012:* fue una añada extremadamente seca y calurosa, que resultó en una disminución de la producción. Para potenciar el perfil aromático de los vinos se realizó una estabulación de los mostos.

## 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 es en espaldera y en vaso las más viejas y realizamos una poda corta.

## Nota de Cata

Tono pálido con reflejos dorados, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y notas de bollería, debido a su larga crianza. En boca es amplio, con personalidad y volumen.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	11,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	4,2	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	4,0	Levaduras	inapr
pH	3,20		
Acidez Volátil (g/L)	0,38		
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