

## 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 2013:* El invierno del 2013 fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a este hecho, haciendo que ese año la vendimia fuera significativamente más tardía en comparación con los últimos años. Los cavas del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

## 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 |