

Descripció

Un cava Gran Reserva caracteritzat per la Pansa Blanca típica de la regió d'Alella, ideal per a acompanyar marisc i peix.

Varietats: Pansa Blanca, Macabeu, Parellada.

Verema: Mecànica i manual depenent de las característiques de cada vinya.

Vinificació: Premsat del raim sencer i fermentació a temperatura controlada de 16°C.

Criança: Mínima de 30 mesos.

Climatologia del 2013: L'hivern del 2013 va ser normal i sec, mentre que la primavera va ser plujosa i freda, fet que va retardar la brotada de la planta i la maduració del fruit. Les pluges de setembre també van contribuir a aquest fet, fet que enguany la verema fos significativament més tard en comparació amb els darrers anys. Els caves del 2013 són frescos, aromàtics i elegants.

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 és en espatllera i en vas les més velles i realitzem una poda curta.

Nota de Tast

Tonalitat pàl·lida amb reflexes daurats, bombolla molt fina i persistent amb tendència a formar corona d'escuma. Nas delicat amb aromes de fruita blanca i notes de rebosteria, degut a la seva llarga criança. En boca es ampli, amb personalitat i volum.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	4,2	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	4,0	Llevats	inapr
pH	3,20		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,38		
Sulfurós Total (mg/L)	67		



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