

Descripción

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

Varietades: 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 estabilización 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