

Descripción

Un cava caracterizado por la variedad Chardonnay plantada en la zona de Alella y con una larga crianza. Montalegre es el nombre de la cartuja de Tiana y la primera marca con la que salieron al mercado los cavas de Parxet.

Varietades: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Prensado de la uva y fermentación a temperatura controlada de 15°C. Una tercera parte del vino base fermentó en barricas de roble francés de grano fino.

Crianza: 9 años

Climatología del 2008: Fue un año termométricamente y pluviométricamente normal. No obstante, los meses de invierno fueron más cálidos de lo normal y la primavera y el verano más fríos. El resultado fue una vendimia con una buena maduración y una sanidad de la uva excelente.

Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa llamado "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 que realizamos una poda corta.

Nota de Cata

De color pajizo dorado y brillante. Aromas de fruta blanca muy madura y manzana al horno. En boca es amplio, estructurado y voluminoso con notas de tostados y bollería como resultado de la larga crianza. Presenta una burbuja fina e integrada.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	2,0	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,1	Levaduras	inapr
pH	3,02		
Acidez Volátil (g/L)	0,21		
Sulfuroso Total (mg/L)	45		



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