

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 fue una de las primeras marcas con las 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.

Analítica

Grado alcohólico: 12.0 % vol.

Azúcares: 2.0 g/L

Acidez Total: 5.10 g/L

pH: 3.02

Acidez Volátil: 0.21 g/L

Sulfurosos Total: 45 mg/L

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.



 *Formato*

750 mL

 *Caja*

6 bot.