

Descripció

Un cava caracteritzat per la varietat Chardonnay plantada a la zona d'Alella i amb una llarga criança. Montalegre és el nom de la cartoixa de Tiana i va ser una de les primeres marques amb les que van sortir al mercat els caves de Parxet.

Varietats: 70% Chardonnay i 30% Pinot Noir.

Verema: Manual en caixes petites.

Vinificació: Premsat del raïm i fermentació a temperatura controlada de 15°C. Una tercera part del vi base va fermentar en barriques de roure francès de gra fi.

Criança: 9 anys.

Climatologia del 2008: Va ser un any amb una temperatura i una pluviometria normal. No obstant, els mesos d'hivern van ser més càlids del normal i la primavera i l'estiu més freds. El resultat va ser una verema amb una bona maduració i una sanitat del raïm excel·lent.

Viticultura

Alella es caracteritza per un sòl 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 que hi realitzem una poda curta.

Nota de Tast

De color groc palla amb reflexes daurats brillants. Aromes de fruita blanca molt madura i poma al forn. En boca és ampli, estructurat i voluminós amb notes de torrats i brioixeria com a resultat de la llarga criança. Presenta una bombolla fina i integrada.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	2,0	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,1	Llevats	inapr
pH	3,02		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,21		
Sulfurós Total (mg/L)	45		



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