

## *Descripción*

Es un cava Brut Nature elaborado con la variedad de uva Pansa Blanca, autóctona de la DO Alella.

*Variedades:* 100% Pansa Blanca.

*Vendimia:* Manual en cajas pequeñas.

*Vinificación:* Prensado de la uva y fermentación a temperatura controlada de 16°C, una parte en barricas de roble francés y otra parte en tinas de acero inoxidable.

*Crianza:* mínima de 15 meses.

*Climatología del 2013:* El invierno fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a este hecho haciendo que la vendimia fuera significativamente más tarde en comparación con los últimos años. Los cavas del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

## *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.

## *Analítica*

Grado alcohólico: 12.0 % vol.

Azúcares: inferiores a 2 g/L

Acidez Total: 5.4 g/L

Acidez Volátil: 0.28 g/L

pH: 3.02

Sulfuroso Total: 58 mg/L

## *Nota de Cata*

Presenta un color amarillo con reflejos pajizos como resultado de la fermentación en barrica. Nariz muy sugerente, destacando los aromas de fruta blanca madura, característicos de la Pansa Blanca, con ligeras notas a tostados y cítricos. En boca es amplio y muy fresco, pero con estructura y un largo post-gusto.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.