

## 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 2015:* La escasez de lluvias durante la primavera del 2015 y las elevadas temperaturas del verano han hecho que la producción de este año haya sido más baja que el año anterior. Los vinos de esta añada tienen un grado alcohólico ligeramente superior, una acidez más baja y se caracterizan por un perfil aromático de fruta madura con matices de flor blanca.

## 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

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.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	0,8	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,3	Levaduras	inapr
pH	3,01		
Acidez Volátil (g/L)	0,17		
Sulfuroso Total (mg/L)	63		



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