

## Descripció

És un cava Brut Nature elaborat amb la varietat de raïm Pansa Blanca, autòctona de la DO Alella.

*Varietats:* 100% Pansa Blanca.

*Verema:* Manual en caixes petites.

*Vinificació:* Premsat del raïm i fermentació a temperatura controlada de 16°C, una part en barriques de roure francès i l'altre part en tines d' acer inoxidable.

*Criança:* mínima de 15 mesos.

*Climatologia del 2015:* Degut a l'escassetat de pluges durant el 2015y les elevades temperatures de l'estiu, la producció d'enguany ha estat més baixa respecte l'any anterior Els vins d'aquest any tenen un grau alcohòlic lleugerament superior a l'any anterior, una acidesa més baixa i es caracteritzen per un perfil aromàtic de fruita madura amb matisos de flor blanca.

## 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 i amb una poda curta.

## Nota de Tast

Presenta un groc pujat com a resultat de la fermentació en barrica. Nas molt suggeridor, destacant els aromes de fruita blanca madura, característics de la Pansa Blanca, amb lleugeres notes a torrats i cítrics. En boca és ampli i molt fresc, però amb estructura i un llarg post-gust.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	0,8	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,3	Llevats	inapr
pH	3,01		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,17		
Sulfurós Total (mg/L)	63		



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