

## Descripción

Un cava caracterizado por la variedad Pansa Blanca plantada en la zona de Alella, ideal para acompañar arroces y carnes blancas.

*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 20 meses.

*Climatología 2012:* La añada ha sido marcada por la escasez de lluvia durante el ciclo vegetativo. Las altas temperaturas durante los meses de verano aceleraron la maduración de todas las variedades. El resultado fue una vendimia muy concentrada, extraordinariamente sana y con una producción sensiblemente inferior a la añada anterior.

## 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 amarillo subido 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. En boca es amplio, estructurado y largo.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	7,8	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,5	Levaduras	inapr
pH	3,02		
Acidez Volátil (g/L)	0,25		
Sulfuroso Total (mg/L)	57		



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