

Descripció

Un cava caracteritzat per la varietat Pansa Blanca plantada en la zona d'Alella, ideal per acompanyar arrossos i carns blanques.

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 20 mesos.

Climatologia del 2012: Ha estat marcada per l'escassetat de pluja durant el cicle vegetatiu. Les altes temperatures durant els mesos d'estiu van accelerar la maduració de totes les varietats. El resultat ha estat una verema molt concentrada, extraordinàriament sana i amb una producció sensiblement inferior a l'anyada anterior.

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 les aromes de fruita blanca madura, característics de la Pansa Blanca, amb lleugeres notes a torrats. En boca és ampli, estructurat i llarg.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	7,8	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,5	Llevats	inapr
pH	3,02		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,25		
Sulfurós Total (mg/L)	57		



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