

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 berriques de roure francès i l'altre part en tines d' acer inoxidable.

Criança: mínima de 40 mesos.

Climatologia del 2013: L'hivern va ser normal i sec, mentre que la primavera va ser plujosa i freda, fet que va retardar la brotada de la planta i la maduració del fruit. Les pluges de setembre també van contribuir a aquest fet, fet que enguany la verema fos significativament més tard en comparació amb els darrers anys. Els vins del 2013 són frescos, aromàtics i elegants.

Viticultura

Alella es caracteritza per un sòl de textura arenosa anomenat "sauló". Les densitats de plantació de les vinyes van dels 3.500 a 4.000 ceps/. La conducció dels ceps és en espatllera i en vas les més velles i amb una poda curta.

Analítica

Grau alcohòlic: 12.5% vol.

Sucres: 7.8 g/L

Acidesa Total: 5.5 g/L

pH: 3.02

Acides Volàtil: 0.25 g/L

Sulfurós Total: 57 mg/L

Nota de Tast

Presenta un groc pujat com a resultat de la fermentació en berrica. Nas molt suggeridor, destacant les aromes de fruita blanca i de pinyol junt amb notes de flors seques. En boca és ampli, estructurat i llarg.



Format

750 mL



Caixa

.6 amp