

Descripción

Un cava caracterizado por la variedad Pinot Noir plantada en la zona de Alella, ideal para tomar como aperitivo.

Variedades: 100% Pinot Noir.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: mínima de 24 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

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.

Analítica

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: 5.6 g/L

Acidez Total: 6.0 g/L

pH: 3.13

Acidez Volátil: 0.21 g/L

Nota de Cata

De color rojo anaranjado, característico de la variedad Pinot Noir. En nariz recuerda a la frambuesa y destacan los aromas de frutos rojos del bosque como los arándanos. En boca es corpulento, sabroso y con un post-gusto muy largo.



Formato

750 mL/375 mL /1500 mL



Caja

6 bot. /12 bot./ 6 bot.