

Descripción

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

Varietades: 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 del 2013: El invierno fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a este hecho haciendo que la vendimia fuera significativamente más tarde en comparación con los últimos años. Los cavas del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

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

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.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	11,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	5,6	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	6,0	Levaduras	inapr
pH	3,13		
Acidez Volátil (g/L)	0,21		
Sulfuroso Total (mg/L)	62		



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