

Descripció

Un cava caracteritzat per la varietat Pinot Noir plantada en la zona d'Alella, ideal per a prendre com aperitiu.

Varietats: 100% Pinot Noir.

Verema: Manual en caixes petites.

Vinificació: Premsat del raïm sencer i fermentació a temperatura controlada de 16°C.

Criança: mínima de 24 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, fent que enguany la verema fos significativament més tard en comparació amb els darrers anys. Els vins del 2013 són frescos, aromàtics i elegants.

Viticultura

Les vinyes es troben situades als municipis d'Alella i Tiana que es caracteritzen per un sòl d'origen granític de textura arenosa anomenat "sauló". Plantades als anys 2000-2001 són d'una densitat de plantació de 2.100 ceps/Ha amb un marc de plantació de 3 x 1,5 metres. La conducció dels ceps és en espatllera i es realitza una poda curta.

Nota de Tast

De color vermell ataronjat, característic de la varietat Pinot Noir. En nas recorda al gerd i destaquen aromes de fruites vermelles del bosc com els gerds. En boca és corpulent, saborós i amb un post-gust molt llarg.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	5,6	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	6,0	Llevats	inapr
pH	3,13		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,21		
Sulfurós Total (mg/L)	62		



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