

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 30 meses.

Climatología del 2014: El 2014 será recordado por las lluvias y temperaturas relativamente bajas del verano, hecho que se tradujo en una maduración lenta, pero muy buena de la uva.

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