

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 2015: Hivern i primavera de poques pluges i temperatures suaus, les onades de calor de juny i juliol i l'agost amb temperatures més suaus han estat un altre característica de l'any a més d'un important salt tèrmic entre el dia i la nit. Tot plegat a fet que la verema s'avancés respecte l'any 2014 que, tal i com ha anat i amb la qualitat excepcional dels raïms veremats fan albirar una qualitat excel·lent dels vins resultants.

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.

Analítica

Acidesa Volàtil: 0.21 g/L

Grau alcohòlic: 11.5 % vol.

Acidesa Total: 6,0 g/L

pH: 3.13

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.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.