

Descripción

Un cava caracterizado por la variedad Chardonnay plantada en la zona de Alella, ideal para acompañar arroces, fideuás y pescados.

Variedades: 100% Chardonnay

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

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

Crianza: mínima de 15 meses.

Climatología: del 2011: Las condiciones del 2011, con una pluviometría escasa y una temperatura suave a finales del verano, favorecieron la buena maduración de la uva chardonnay destinada a este cava.

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

Presenta un amarillo subido característico del Chardonnay, así como una mayor facilidad para formar corona de espuma. En nariz es muy complejo, desarrollando aromas secundarios densos y variados; su sabor es amplio estructurado y voluminoso con ligeras notas tostadas.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	11,5	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	2,0	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,5	Levaduras	inapr
pH	3,02		
Acidez Volátil (g/L)	0,21		
Sulfuroso Total (mg/L)	72		



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