

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.

Analítica

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Azúcares: 2.0 g/L

Acidez Total: 5.50 g/L

pH: 3.02

Acidez Volátil: 0.21 g/L

Sulfuroso Total: 72 mg/L

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.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.