

Descripció

Un cava caracteritzat per la varietat Chardonnay plantada en la zona d'Alella, ideal per a acompanyar arròs, fideuà i peix.

Varietats: 100% Chardonnay

Verema: Manual en caixes petites.

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

Criança: mínima de 15 mesos.

Climatologia del 2011: Les condicions del 2011, amb una pluviometria escassa i una temperatura suau a finals de l'estiu, van afavorir la bona maduració del raïm chardonnay destinat a aquest cava.

Viticultura

Alella es caracteritza per un sòl de textura arenosa anomenat "sauló". La densitat de plantació és de 3.700 ceps/Ha amb un marc de plantació de 2,2 x 1,2 metres. La conducció dels ceps és en espatllera i en vas les més velles que hi realitzem una poda

Nota de Tast

Presenta un groc pujat característic del Chardonnay, així com una major facilitat per a formar corona d'escuma. En nas és molt complex, desenvolupant aromes secundaris densos i variats; el seu sabor és ampli, estructurat i voluminós amb lleugeres notes torrades.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	0,2	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,5	Llevats	inapr
pH	3,02		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,21		
Sulfurós Total (mg/L)	72		



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