

Descripción

Con motivo de la celebración del 75 aniversario de nuestras cavas, se decidió elaborar cada año una pequeña cantidad de un cava diferenciado y que hace honor a la variedad de uva autóctona de Alella: la Pansa Blanca.

Varietades: 100% Pansa Blanca.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Prensado de la uva y fermentación a temperatura controlada de 16°C, una parte en barricas de roble francés y otra parte en tinas de acero inoxidable.

Crianza: 4 años.

Climatología del 2012: fue una añada extremadamente seca y calurosa, que resultó en una disminución de la producción, pero de gran calidad. Para potenciar el perfil aromático de los vinos se realizó una estabulación de los mostos.

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

Acidez Volátil: 0.32 g/L

Grado alcohólico: 12.0 % vol.

Acidez Total: 5.51 g/L

pH: 3.07

Sulfuroso Total: 64 mg/L

Nota de Cata

Parxet Aniversario destaca por su aroma de frutas intenso, floral y persistente. De sabor amplio, estructurado y voluminoso con ligeras notas tostadas. Burbuja muy fina y bien integrada, debido a su larga crianza.



Formato

750 mL



Caja de Madera

3 bot.