

## 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.

*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.

## Nota de Cata

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



Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	1,30	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,8	Levaduras	inapr
pH	3,0		
Acidez Volátil (g/L)	0,26		
Sulfuroso Total (mg/L)	52		

Capacidad	Caja	Alérgenos	Temperatura de Conservación	Temperatura de Servicio	Sistema de Identificación	Destinación	Uso esperado
750 mL	3 botellas	Sulfitos	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lote	Población mayor de edad y mujeres no embarazadas	Consumo Directo