

Descripció

Amb motiu de la celebració del 75è aniversari de les nostres caves, es va decidir elaborar cada any una petita quantitat d'un cava diferenciat i que fa honor a la varietat autòctona d'Alella: la Pansa Blanca.

Varietats: 100% Pansa Blanca

Verema: Manual en caixes petites.

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

Criança: 4 anys.

Climatologia del 2012: va ser una anyada extremadament seca i calorosa, que va resultar en una disminució de la producció, però de gran qualitat. Per tal de potenciar el perfil aromàtic dels vins es va realitzar una estabulació dels mostos.

Viticultura

Alella es caracteritza per un terreny de textura arenosa anomenat "sauló".

La densitat de plantació es 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 i realitzem una poda curta.

Nota de Tast

Parxet Aniversari destaca pel seu aroma de fruites intens, floral i persistent. De sabor ampli, estructurat i voluminós amb lleugeres notes de brioixeria. Bombolla molt fina i ben integrada, degut a la seva llarga criança.



Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	1,3	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,8	Llevats	inapr
pH	3,0		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,26		
Sulfurós Total (mg/L)	52		

Capacitat	Caixa de Fusta	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Ús esperat
750 mL	3 ampolles	Sulfits	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe