

Descripció

Un cava caracteritzat per la Pansa Blanca, varietat de raïm típica de la regió d'Alella.

Varietats: Pansa Blanca, Macabeu, Parellada.

Verema: Mecànica i manual depenent de las característiques de cada vinya.

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

Criança: Mínima de 20 mesos.

Climatologia del 2015: Degut a l'escassetat de pluges durant el 2015 i les elevades temperatures de l'estiu, la producció d'enguany ha estat més baixa respecte l'any anterior. Els vins d'aquest any tenen un grau alcohòlic lleugerament superior a l'any anterior, una acidesa més baixa i es caracteritzen per un perfil aromàtic de fruita madura

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 en espatllera o emparrat i en vas les més velles. Realitzem una poda curta.

Nota de Tast

Tonalitat molt pàl·lida amb reflexes verds, bombolla molt fina i persistent amb tendència a formar corona d'escuma. En nas és delicat, notes de fruita blanca amb un fons d'aromes de criança. En boca és ampli, amb personalitat i amb volum.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.