

Descripción

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca, variedad de uva típica de la región de Alella.

Varietades: Pansa blanca, Macabeo, Parellada.

Vendimia: Mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

Vinificación: Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: Mínima de 20 meses.

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 en espaldera o emparrado y en vaso las más viejas. Realizamos una poda corta.

Nota de Cata

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. En nariz es delicado, notas de fruta blanca con un fondo de aromas de crianza. En boca es amplio, con personalidad y con volumen.



 *Formato*

750 ml

 *Caja*

6 amp.