



Parxet Brut Reserva Ecológico

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

Vinificación

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

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.

Características sensoriales

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.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Mínimo 15 meses

VARIETADES:
Pansa Blanca, Macabeo, Parellada.

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico 11,5% vol
Azúcar 4g/L
Acidez Total 5,8g/L
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018