



Cuvée 21 Eco

Xarel·lo, Macabeo y Parellada procedentes de agricultura ecológica.

Vinificación

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

Viticultura

Allera 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 amplio, afrutado e intenso. En boca explota el equilibrio aromático y gustativo característico de las variedades.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

VARIETADES:
Xarel·lo, Macabeo y Parellada
procedentes de agricultura ecológica.

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico (% vol) 11'5, Azúcar
(g/L) 9'4, Acidez Total (g/L) 5'6

AÑADA:
2018