



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Mínimo 30 meses

VARIETADES:
Pansa Blanca, Macabeo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico: 11\5% v ol
Azúcar 4\5g/L
Acidez Total 5\5g/L
Contiene Sulfitos.

AÑADA:
2014

Gran Reserva M.C.

Un cava Gran Reserva caracterizado por la Pansa Blanca típica de la región de Alella.

Vinificación

Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C. Crianza mínima de 30 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 es en espaldera y en vaso las más viejas y realizamos una poda corta.

Vendimia mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

Características de la añada 2014:
El 2014 se inició con un invierno y primavera cálidos y secos pero será recordado por las lluvias y temperaturas relativamente bajas del verano, hecho que se tradujo en una maduración lenta, pero muy buena de la uva.

Características sensoriales

Tono pálido con reflejos dorados, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y notas de bollería, debido a su larga crianza. En boca es amplio, con personalidad y volumen.

Maridaje

Ideal para acompañar marisco y pescado.