



TITIANA



Titiana Montalegre

Vinificación

Vendimia, manual en cajas pequeñas. Prensado de la uva y fermentación a temperatura controlada de 15°C. Una tercera parte del vino base fermentó en barricas de roble francés de grano fino.

Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa llamado "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 que realizamos una poda corta. 2008 fue un año termométricamente y pluviométricamente normal. No obstante, los meses de invierno fueron más cálidos de lo normal y la primavera y el verano más fríos. El resultado fue una vendimia con una buena maduración y una sanidad de la uva excelente.

Características sensoriales

De color pajizo dorado y brillante. Aromas de fruta blanca muy madura y manzana al horno. En boca es amplio, estructurado y voluminoso con notas de tostados y bollería como resultado de la larga crianza. Presenta una burbuja fina e integrada.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
9 años

VARIETADES:
70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico (% vol) 12,0 Azúcar
(g/L)2,0. Acidez Total (g/L) 5,1,
pH3,02. Contiene Sulfitos

AÑADA:
2008