



TITIANA



Titiana Pinot Noir

Vinificación

Vendimia manual en cajas pequeñas. 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

De color rojo anaranjado, característico de la variedad Pinot Noir. En nariz recuerda a la frambuesa y destacan los aromas de frutos rojos del bosque como los arándanos. En boca es corpulento, sabroso y con un post-gusto muy largo.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Mínimo 30 meses

VARIETADES:
100% Pinot Noir

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico (% vol) 11,5, Azúcar (g/L) 5,6, Acidez Total (g/L) 6,0. pH 3,13, contiene sulfitos

AÑADA:
2014