



Brut Nature

Un cava 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.

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. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y cítricos. En boca es fresco, ligero, equilibrado y muy seco, pero amable.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
20-30 meses

VARIETADES:
Pansa Blanca, Macabeo, Parellada.

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico (% vol) 11'5, Azúcar (g/L) 0'30, Acidez Total (g/L) 6'1, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2016