

ALTA ALLELA & CELLER DE LES AUS

BRUANT

Catalogne , Espagne



Disponibilité Importation privée

Humain Josep Maria Pujol-Busquets et Cristina Guillén

Millésime 2016

Appellation DO Cava

Lieu, Lieux-Dits Torrent Sistres

Sols Sauló (sableux d'origine granitique)

Altitude Des Vignes 150-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est

Cépages 100% Pansa Blanca (Xarel·lo)

Viticulture Biologique certifiée

Palissage Gobelet et cordon royale

Pi/Hect 2 800 pi/ha

Hl/Hect 60 hl/ha

Vendanges Manuelle en caissettes de 18 kg

Vinification Méthode Traditionnelle est appliquée au vin de base juste avant la fin de la première fermentation

Levures Indigènes et neutres champenoises

Élevage Sur lattes entre 15 et 24 mois minimum, dégorgé sur commande avec date imprimée sur la contre étiquette

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 7 mg/l

Sucre 1.3 g/l

Acidité 4.1g/l

Couleur Jaune pâle, bulles fines

Dégustation Arômes floraux, de fruits blancs (poire, pomme verte propres à la Pansa Blanca) et d'amandes fraîches amalgamés à des notes subtiles de noisettes. Frais et léger, effervescence bien intégrée et persistante. Saveurs de fruits blancs et d'amandes rappelant les arômes perçus au nez

Température De Service 5-8°C

BOIRES