

# 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

**HI/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