

ALTA ALLELA & CELLER DE LES AUS

MALLER

Catalogne , Espagne



Disponibilité Importation privée

Humain Josep Maria Pujol-Busquets et Cristina Guillén

Millésime 2016

Appellation DO Cava

Sols Sauló (sableux d'origine granitique)

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

Orientation Sud

Cépages Macabeo

Viticulture Biologique certifiée

Palissage Cordon royale

Pi/Hect 3 300 pi/ha

HI/Hect 60 hl/ha

Vendanges Manuelle en caissettes de 18 kg

Vinification Méthode traditionnelle

Levures Indigènes

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

Alcool 12,5%/vol

Sulfites 4 mg/l

Sucre 1.3 g/l

Acidité 4.1 g/l

Couleur Jaune clair avec quelques reflets verts.

Dégustation Nez de pêche, citron, melon-miel, muscat, pomme et brioche. Corps moyen, sec à l'acidité mordante.

Température De Service 5-8°C

BOIRES