

ALTA ALLELA & CELLER DE LES AUS

MIRGIN LAIETA

Catalogne , Espagne



Disponibilité Saq à venir

Humain Josep Maria Pujol-Busquets et Cristina Guillén

Millésime 2014

Appellation DO Cava

Lieu, Lieux-Dits Amfiteatre Bomba-Sistres

Sols Sauló (sableux d'origine granitique)

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

Orientation Sud-Est

Cépages Pansa blanca Macabeu Chardonnay Pinot noir

Viticulture Biologique certifiée

Palissage Cordon royale

Pi/Hect 2 800 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelle en caissettes de 18 kg

Vinification Les raisins sont très légèrement pressés pour éviter la coloration du Pinot noir et la fermentation se réalise à 15°C de manière séparée pour chaque cépage. La seconde fermentation se déroule dans la bouteille selon la méthode traditionnelle, avant un élevage de minimum de 30 mois sur lattes. Ce cava sera dégorgé sur commande.

Levures Neutres IOC

Élevage Minimum de 30 mois sur lattes

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 25 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 3.9 g/l

Couleur Jaune clair avec des reflets dorés

Dégustation Arômes de fruits blancs harmonieusement amalgamés aux arômes floraux et aux notes subtiles de fruits rouges et d'amandes fraîches.

Température De Service 6-9°C

BOIRES