

PAX VINUM

PACO MOLINA

Catalogne , Espagne



Disponibilité Importation privée

Millésime NM

Appellation Cava DO

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 180-650 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Variable

Cépages 55% Macabeu 35% Parellada 10% Xarel·lo

Viticulture Raisonnée

Palissage Royat double

Pi/Hect 2 850 pi/ha

HI/Hect 2 850 pi/ha

Vendanges Mécaniques

Vinification Fermentation à 16°C en cuves d'acier inoxydable pendant deux semaines. Deuxième fermentation en bouteille, selon la méthode traditionnelle.

Levures Indigènes

Élevage 12 mois sur lies

Alcool 11.5% alc./vol.

Sucre 7-9 g/l

Acidité 5.5 g/l

Couleur Jaune léger

Dégustation Au nez, il est intense, avec des notes de brioche et de fruits mûrs .
Doux et équilibré en bouche . L'arôme secondaire du vieillissement domine, avec du pain grillé léger et des notes de levure de pain.
Finale longue et complexe.

Température De Service 6-8°C

BOIRES