



#### VARIEDADES

50% Xarel·lo  
25% Macabeo  
25% Parellada

TEMP. DE SERVICIO: 6°C-7°C

#### DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.  
ACIDEZ: 6,2 gr./ l. tartárico  
AZÚCARES TOTALES: 0,5 g/l.  
pH: 3,08

## L'ALZINAR

BRUT NATURE RESERVA 2014  
CAVA PENEDÈS · COSTERS DE L'ANOIA

*El primer cava que elaboramos. Variedades tradicionales con el xarel·lo como base. Fruto del saber y la experiencia es el reflejo de la elegancia y frescura de un cava de terroir de viñas viejas.*

#### VITICULTURA

Este cava procede de 3 viñedos viejos de las propiedades de Can Prats y Can Miquel de les Planes, en San Llorenç y Gelida, en las laderas de Espiells.

Año de plantación: entre 1958 y 1990.

Marco de plantación: 3.600 pies / ha.

Sistema de formación: en vaso y espaldera.

Suelo calcáreo, de textura arcillosa. Orientación Sureste.

#### COSECHA 2014

Otoño muy cálido que alargó el periodo de reservas de energía de la cepa. Las lluvias permitieron aumentar la capacidad hídrica del suelo. El invierno fue seco y muy cálido, provocando una brotación avanzada de la cepa. La primavera fue cálida y con mucha sequía, lo que provocó una pérdida de producción. Las moderadas lluvias del mes de julio y a inicios de agosto ayudaron a una buena maduración de la uva. Tuvimos una vendimia poco productiva y de buena calidad con alta acidez para nuestros vinos. La vendimia de estas uvas comenzó el 14 de agosto y finalizó el 26 de septiembre.

#### VINIFICACIÓN EN BODEGA

Vendimia manual. Entrada rápida y por gravedad en la bodega. Prensado a baja presión con una extracción de mosto flor del 50%. Fermentación en pequeños depósitos a temperatura controlada. Crianza superior a 24 meses.

#### NOTA DE CATA

Un cava brut nature limpio y fresco que expresa juventud. Boca bien definida con aromas afrutados de manzana y suaves matices minerales. Un cava con una agradable acidez y fácil de beber.