



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: 8 g/l.
pH: 3,08

L'ALZINAR

BRUT 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.

VENDIMIA 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 e 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, 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.