PARXET
Desde 1920



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
20-30 meses

VARIEDADES:
Pansa Blanca, Macabeo, Parellada.

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico 12% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Brut Nature

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca típica de la región de Alella.

Vinificación

Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16ºC.

Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa denominado “sauló”. La densidad de plantación es de 3.700 cepas/Ha con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros. La conducción de las cepas es en espaldera y en vaso las más viejas y realizamos una poda corta.
Vendimia mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

Características de la añada 2018:

Tras un invierno frío, la primavera fue muy lluviosa y suave. Esta abundancia de lluvias permitió a nuestras cepas crecer con vigor. Un verano sin exceso de calor nos permitió mantener un punto de acidez excelente.

Este equilibrio, se traduce en una añada muy buena para nuestros espumosos.

Características sensoriales

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y cítricos. En boca es fresco, ligero, equilibrado y muy seco, pero amable.

Maridaje

Un cava caracterizado por la Pansa Blanca de la región de Alella, ideal para acompañar mariscos, embutidos ibéricos y quesos.