

BRUT 21 2019

L'elegància personificada. Dues varietats de marcat caràcter floral (la chardonnay i la parellada) es casen en aquest Clàssic Penedès cremós i agradable mereixedor de grans premis i reconeixements.

Aromes elegants, amb caràcter, mares fines, codonyat i melmelades dolces. En boca és potent, voluminós, gustós, afruitat, fresc, amb bona acidesa i bombolla fina.

DADES ENOLÒGIQUES

Varietats

57% Chardonnay, 43% Parellada.

Envelliment en rima

> 18 mesos

Elaboració

Collita i selecció manual del raïm. Fermentació de 20 dies a 15°C en tines d'acer inoxidable. Segona fermentació i cria en ampolla durant 24 mesos amb les seves pròpies mares seguint el mètode tradicional "Champenoise". Estabilitzat amb fred.

Degollament:

A la contraetiqueta hi figura la data de degollament.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total sulfurica: 3.5 g/l

Acidesa volàtil: 0.2 g/l

PH: 3.14

Pressió CO₂: 5.5

Sucre residual: 6 g/l

Sulfurós total: 69 mg/l

DADES VITICOLES

Nom de la parcel·la: Cafeter, Pau Baqués

Peu: R-110, 41-B

Marc de plantació: 3m x 1.2m

Edat Vinyes: Edat mitjana de 22 anys

Tipus de sòl: Terra calcària argilosa

Pluviometria 2019: 506 litres/m²

Sistema de Conducció: Royat amb tres nivells de filferro i Vas

Situació: Muntanyes d'Ordal

Altitud: 300 metres

Inclinació: 5-8%

Orientació: Sud-Oest i Sud

Producció mitjana: 8621 kg/ha

Tractaments: Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica

