

Descripción

Variedades: 100% Chardonnay.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Prensado de la uva entera y 50% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16°C: 50% en barricas de roble francés y 50% en tina de acero inoxidable.

Climatología del 2013: El invierno fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que atrasó el brote de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron, provocando que la vendimia de este año fuera significativamente más tarde en comparación con los últimos años. Los vinos del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa denominado "sauló". Es un suelo pobre en nutrientes, con escasa retención de agua y con un pH moderado.

La uva procede de la viña Gallemí ubicada en el municipio de Santa Maria de Martorelles. La parcela es de 1,27 Ha con 3.779 cepas y un marco de plantación de 2,8 x 1,2 metros. La conducción de las cepas es en espaldera y realizamos una poda corta.

Analítica

Grado alcohólico: 13,0 % vol.

Azúcares: 1.8 g/L

Acidez Total: 5.9 g/L

pH: 3.15

Acidez Volátil: 0,32 g/L

Sulfuroso Total: 114 mg/L

Nota de Cata

Amarillo pajizo con irisaciones doradas, muy luminoso y de cierta densidad glicérica. Aroma limpio, madera cremosa y matices de lías finas, con notas florales. Boca de excelente entrada, con un toque elegante, cremoso y ahumado del roble, acompañado de recuerdos a hierbas aromáticas de las lías.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.