

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 2016: La añada 2016 se caracterizó por una primavera húmeda y lluviosa y unas temperaturas suaves que provocaron una elevada presión de enfermedades fúngicas. El verano fue seco, pero no excesivamente caluroso, con una temperatura media de 1.5°C inferior respecto el año anterior. En general, podemos hablar de una vendimia compleja, donde cada parcela presentaba sus particularidades, con una producción superior a la del año anterior y vinos de muy buena calidad.

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 Can Matons 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: 1.7 g/L

Acidez Total: 5.9 g/L

pH: 3.15

Acidez Volátil: 0,38 g/L

Sulfuroso Total: 72 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.