

## *Descripció*

---

*Varietats:* 100% Chardonnay.

*Verema:* Manual en caixes petites.

*Vinificacions:* Premsat del raïm sencer i 50% del most macerat en fred amb les pells per a extraure al màxim els aromes. Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16°C: 50% en barriques de roure francès i 50% en tina d'acer inoxidable.

*Climatologia del 2016:* L'anyada 2016 es va caracteritzar per una primavera humida i plujosa i unes temperatures suaus que van provocar una alta pressió de malalties fúngiques. L'estiu va ser sec, però no excessivament calorós, amb una temperatura mitjana que va ser 1,5°C inferior a l'any passat. En general, podem parlar d'una verema complexa, a on cada parcel·la presentava les seves particularitats, amb una producció superior a la de l'any anterior i vins de molt bona

## *Viticultura*

---

Alella es caracteritza per un sòl de textura sorrenca anomenat "sauló". És un sòl pobre en nutrients, amb poca retenció d'aigua i pH moderat.

El raïm procedeix de la vinya Can Matons ubicada al municipi de Santa Maria de Martorelles. La parcel·la és de 1,27 Ha amb 3.779 ceps i un marc de plantació de 2,80 x 1,2 m. La conducció dels ceps és en espatllera i realitzem una poda curta.

## *Analítica*

---

Grau alcohòlic: 13,0 % vol.

Sucres: 1.7 g/L

Acidesa Total: 5.9 g/L

pH: 3.15

Acidesa Volàtil: 0.38 g/L

Sulfurós Total: 72 mg/L

## *Nota de Tast*

---

Groc palla amb reflexes daurats, molt lluminós i de gran densitat glicèrica. Aroma net, fusta cremosa i matisos de lies, amb notes florals. Boca d'excel·lent entrada, amb un toc elegant, cremós i fumats del roure, acompanyat de records a herbes aromàtiques.



**Format**

750 mL



**Caixa**

6 amp.