

## *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 2017:* La primavera no fue especialmente seca. Hasta el mes de Mayo llovió de manera similar a otros años. Tanto en invierno como en primavera se registraron temperaturas muy suaves lo cual avanzó el ciclo del viñedo. A partir de los meses de Mayo-Junio, sí que fue una añada seca.

## *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.