

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 2017: La primavera no va ser especialment seca. Fins al mes de maig va ploure de manera similar a d'altres anys. Tant l'hivern com la primavera van ser molt suaus, lo qual va avançar el cicle de la vinya. A partir dels mesos maig-juny, sí que és una anyada seca.

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 fumat del roure, acompanyat de records a herbes aromàtiques.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.