

Descripción

Variedades: 100% Pansa Blanca

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Prensado de la uva entera y 100% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada 16°C: 70% en huevo de hormigón, 30% en tina de acero inoxidable.

Climatología del 2012: Ha sido un año extremadamente seco y caloroso que ha provocado una disminución de la producción. Para aumentar el potencial aromático de los vinos se ha realizado una estabulación de los mostos.

Viticultura

Alella se caracteriza por un terruño de textura arenosa nombrado "sauló". Es un terruño pobre en nutrientes, con poca retención de agua i pH moderado.

La densidad de plantación es de 3.700 cepas/Ha con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 m. La conducción de los viñedos es en espaldera y en vas las más viejas i realizamos una poda curta.

Este vino proviene de dos parcelas de viña vieja de la Roca del Vallés.

Analítica

Grado alcohólico: 13% vol.

Azúcares: 6.6 g/L

Acidez Total: 4.3 g/L

pH: 3.19

Acidez Volátil: 0.43 g/L

Sulfuroso Total: 93 mg/L

Nota de Cata

De color amarillo con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, franco y afrutado, reflejo propio de la variedad. En boca es un vino con volumen, corpulento y con un largo postgusto. Es estructurado y potente debido a su elaboración.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.