

## *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.