

## *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: 35% en barricas nuevas de roble francés, 30% en tina de acero inoxidable y 35% en depósito ovoide de cemento de alta calidad.

*Climatología del 2013:* El invierno fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que atrasó el brote de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron, provocando que la vendimia de este año fuera significativamente más tarde en comparación con los últimos años. Los vinos del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

## *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 las zonas con mejor maduración fenólica de los viñedos ubicados en Sant Fost de Campsentelles y Montornès del Vallès.

## *Analítica*

Grado alcohólico: 13% vol.

Azúcares: 1.7 g/L

Acidez Total: 5.0 g/L

pH: 3.28

Acidez Volátil: 0.27 g/L

Sulfuroso Total: 95 mg/L

## *Nota de Cata*

De color amarillo con reflejos dorados. 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.