

## *Descripció*

*Varietats:* 100% Pansa Blanca

*Verema:* Manual en caixes petites

*Vinificació:* Premsat del raïm sencer i 100% del most macerat en fred amb les pells per extreure al màxim els aromes. Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16°C: 35% en barriques noves de roure francès, 30% en tina d'acer inoxidable i 35% en dipòsit ovoide de ciment d'alta qualitat.

*Climatologia del 2013:* L'hivern va ser normal i sec, mentre que la primavera va ser plujosa i freda, fet que va endarrerir la brotada de la planta i la maduració del fruit. Les pluges de setembre també van contribuir-hi, provocant que la verema d'aquest any fos significativament més tard en comparació amb els darrers anys. Els vins del 2013 són frescos, aromàtics i elegants.

## *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.

La densitat de plantació és de 3.700 ceps/Ha amb un marc de plantació de 2,2 x 1,2 m. La conducció dels ceps és en espatllera i en vas les més velles i realitzem una poda curta.

Aquest vi prové de les zones amb una millor maduració fenòlica de les vinyes ubicades a Sant Fost de Campsentelles i Montornès del Vallès.

## *Analítica*

Grau alcohòlic: 13% vol.

Sucres: 1.7 g/L

Acidesa Total: 5.0 g/L

pH: 3.28

Acidesa Volàtil: 0.27 g/L

Sulfurós Total: 95 mg/L

## *Nota de Tast*

De color groc amb reflexes daurats. El seu aroma és intens, franc i afruitat, reflex propi de la varietat. En boca és un vi amb volum, corpulent i amb un llarg post-gust. És estructurat i potent degut a la seva elaboració.



*Format*

750 mL



*Caixa*

6 amp.