

Descripción

Raventós de Alella Pansa Blanca 2015 es un vino que busca expresar el carácter mediterráneo de la región y el temperamento de la variedad típica de la DO Alella.

Variedades: 100% Pansa Blanca.

Vendimia: en Septiembre.

Vinificación: Prensado de la uva entera y 15% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16°C.

Climatología del 2015: La escasez de lluvias durante la primavera del 2015, las elevadas temperaturas del verano y la helada de algunos viñedos de la Roca del Vallès la primavera pasada, han hecho que la producción de este año haya sido más baja que el año anterior. Los vinos de esta añada tienen un grado alcohólico ligeramente superior, una acidez más baja y se caracterizan por un perfil aromático de fruta madura con matices de flor blanca.

Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa denominado *sauló*. Es un suelo pobre en nutrientes, con escasa retención de agua y con un pH moderado.

La densidad de plantación es de 3.700 cepas/Ha con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros. La conducción de las cepas es en espaldera y en vaso las más viejas y realizamos una poda corta.

Analítica

Grado alcohólico: 13.0 % vol.

Azúcares: 1.60 g/L

Acidez Total: 4.5 g H₂T/L

Acidez Volátil: 0.22 g/L

Sulfuroso Total: 118 mg/L

Nota de Cata

De color amarillo con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, franco y afrutado, reflejo propio de la variedad, donde destacan los aromas de fruta blanca, ligeras notas tropicales como la piña y notas florales. En boca es un vino con volumen y con un largo post-gusto.



Formato

750 mL.



Caja

6 bot.