

Descripción

Raventós de Alella Pansa Blanca 2016 es un vino que busca expresar el carácter mediterráneo de la región y el temperamento de la variedad típica de la DO Alella.

Varietades: 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 2016: La añada 2016 se caracterizó por una primavera húmeda y lluviosa y unas temperaturas suaves que provocaron una elevada presión de enfermedades fúngicas. El verano fue seco, pero no excesivamente caluroso, con una temperatura media de 1.5°C inferior respecto el año anterior. En general, podemos hablar de una vendimia compleja, donde cada parcela presentaba sus particularidades, con una producción superior a la del año anterior y vinos de muy buena calidad.

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: 5.60 g/L

Acidez Total: 4.9 g H₂T/L

Acidez Volátil: 0.32 g/L

Sulfuroso Total: 83 mg/L

pH: 3.27

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.

1.500 mL



Caja

6 bot.

6 bot.