

## *Descripció*

Raventós d'Alella Pansa Blanca 2016 és un vi on es busca expressar el caràcter mediterrani de la regió i el temperament de la varietat típica de la DO Alella.

*Varietats:* 100% Pansa Blanca.

*Verema:* al Setembre.

*Vinificació:* Premsat del raïm sencer i part del most macerat en fred amb les pells per a extraure el màxim els aromes. Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16°C.

*Climatologia del 2016:* L'anyada 2016 es va caracteritzar per una primavera humida i plujosa i unes temperatures suaus que van provocar una alta pressió de malalties fúngiques. L'estiu va ser sec, però no excessivament calorós, amb una temperatura mitjana que va ser 1,5°C inferior a l'any passat. En general, podem parlar d'una verema complexa, a on cada parcel·la presentava les seves particularitats, amb una producció superior a la de l'any anterior i vins de molt bona qualitat.

## *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.

## *Analítica*

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Sucres: 5.6 g/L

Acidesa Total: 4.9 g H<sub>2</sub>T/L

Acidesa Volàtil: 0.27 g/L

Sulfurós Total: 83 mg/L

pH: 3.27

## *Nota de Tast*

De color groc amb reflexes verdosos. El seu aroma és intens, franc i afruitat, reflex propi de la varietat, a on destaquen els aromes de fruita blanca, lleugeres notes tropicals com la pinya i notes florals. En boca és un vi amb volum i amb un llarg post-gust.



*Format*



*Caixa*