

## *Descripción*

---

*Variedades:* 100% Viognier.

*Vendimia:* Manual en cajas pequeñas.

*Vinificación:* Prensado de la uva entera y fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16°C. El 30% del mosto ha fermentado en barricas de roble francés.

*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: 12.0 % vol.

Azúcares: 1.2 g/L

Acidez Total: 4.7 g/L

pH: 3.31

Acidesa Volàtil: 0.34 g/L

Sulfurós Total: 42 mg/L

## *Nota de Cata*

---

Color amarillo pálido con ribetes verdosos característicos de su juventud. Su aroma es intenso con notas de melocotón, fruta blanca, cítricos con un fondo de tostados ligeros. En boca es un vino fresco, ligero y sutil. En definitiva, un vino elegante y delicado.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.