

Descripció

Varietats: 100% Viognier.

Verema: Manual en caixes petites.

Vinificació: Premsat del raïm sencer i fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16°C. El 30% del most ha fermentat en barriques de roure francès.

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 terreny de textura arenosa anomenat "sauló". És un terreny pobre en nutrients, amb escassa retenció de aigua y con un pH moderat.

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

Analítica

Grau alcohòlic: 12.0 % vol.

Sucres: 1.2 g/L

Acidesa Total: 4.7 g/L

pH: 3.31

Acidesa Volàtil: 0.34 g/L

Sulfurós Total: 42 mg/L

Nota de Tast

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos característics de la seva joventut. El seu aroma és intens amb notes de préssec, fruita blanca, cítrics i amb un fons de torrats lleugers. En boca es un vi fresc, lleuger i subtil. En definitiva, un vi elegant i delicat.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.