

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 2017: Después de una primavera muy seca y del intenso calor del verano, Fue necesario avanzar la cosecha. La meteorología durante el desarrollo vegetativo de las cepas hizo que la incidencia general del mildiu fuera baja y que la sanidad de la uva se pudiera considerar óptima. El año 2017 nos ha dejado una cosecha de calidad muy alta y de una cantidad parecida a la del año anterior que se consideró baja.

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.