

**RAVENTÓS DE
ALELLA
DO Alella**

VIOGNIER 2018

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.

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 ma/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.