

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 bariques de roure francès.

Viticultura

Alella es caracteritza per un terreny de textura arenosa anomenat "sauló". És un terreny pobre en nutrients, amb escassa retenció de agua 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 metros. 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



Format

750 mL



Caixa

6 amp.