

Descripción

Variedades: 100% Pansa Blanca.

Vendimia: en Septiembre.

Vinificación: Prensado de la uva entera. Fermentación lenta y a temperatura controlada de 16°C en bota de roble de 500 L y tina de acero inoxidable.

Climatología del 2015: La escasez de lluvias durante la primavera del 2015, las elevadas temperaturas del verano y la helada de algunos viñedos de la Roca del Vallès la primavera pasada, han hecho que la producción de este año haya sido más baja que el año anterior. Los vinos de esta añada tienen un grado alcohólico ligeramente superior, una acidez más baja y se caracterizan por un perfil aromático de fruta madura con matices de flor blanca.

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.

La uva procede de los viñedos de Pansa Blanca de más de 50 años de Martorelles y Santa Maria de Martorelles.

Analítica

Grado alcohólico: 12.5 % vol.

Azúcares: 1.9 g/L

Acidez Total: 4.9 g/L

pH: 3.01

Acidez Volátil: 0.24 g/L

Sulfuroso Total: 105 mg/L



Nota de Cata

De color amarillo con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, franco y afrutado, reflejo propio de la variedad, donde destacan los aromas de fruta blanca, así como también de flores blancas. En boca tiene un punto salino, reflejo de la pansa blanca cultivada en suelo de sauló. Un vino delicado, pero con mucho potencial.



Formato

750 mL.



Caja

6 bot.