

## *Descripció*

*Varietats:* 100% Pansa Blanca.

*Verema:* al Setembre.

*Vinificació:* Premsat del raïm sencer. Fermentació molt lenta i a temperatura controlada de 16°C en barrica de roure francès de 500 L i tina d'acer inoxidable.

*Climatologia del 2015:* Degut a l'escassetat de pluges durant el 2015, les elevades temperatures de l'estiu i la gelada d'algunes vinyes de la Roca del Vallès la primavera passada, la producció d'enguany ha estat més baixa respecte l'any anterior. Els vins d'aquest any tenen un grau alcohòlic lleugerament superior a l'any anterior, una acidesa més baixa i es caracteritzen per un perfil aromàtic de fruita madura amb matisos de flor blanca.

## *Viticultura*

Alella es caracteritza per un sòl de textura sorrenca anomenat "sauló". És un sòl pobre en nutrients, amb poca retenció d'aigua i pH moderat.

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

Pansa Blanca procedent de vinyes velles de més de 50 anys de Martorelles i Santa Maria de Martorelles.

## *Analítica*

Grau alcohòlic: 12.5 % vol.

Sucres: 1.6 g/L

Acidesa Total: 4.9 g/L

pH: 3.01

Acidesa Volàtil: 0.24 g/L

Sulfurós Total: 105 mg/L

## *Nota de Tast*

De color groc amb reflexes verdosos. El seu aroma és intens, franc i afruitat, reflex propi de la varietat, a on destaquen els aromes de fruita blanca, així com també de flors blanques. En boca destaca un punt salí, reflex de la Pansa Blanca cultivada en sòl de sauló. És un vi delicat, però amb molt de potencial.



**Format**

750 mL



**Caixa**

6 amp.