

Descripció

Varietats: 100% Pansa Blanca.

Verema: al Setembre.

Vinificació: Premsat del raïm sencer. Fermentació espontània molt lenta i a temperatura controlada de 14°C. Fermentació malolàctica parcial.

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.

Raïm procedent de les vinyes de Pansa Blanca de Valldoríolf (La Roca del Vallès).

Analítica

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Sucres: 6.2 g/L

Acidesa Total: 4.9 g/L

pH: 3.39

Acidesa Volàtil: 0.45 g/L

Sulfurós Total: 79 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 és un vi molt equilibrat i amb un llarg post-gust.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.