

## *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 2016:* L'anyada 2016 es va caracteritzar per una primavera humida i plujosa i unes temperatures suaus que van provocar una alta pressió de malalties fúngiques. L'estiu va ser sec, però no excessivament calorós, amb una temperatura mitjana que va ser 1,5°C inferior a l'any passat. En general, podem parlar d'una verema complexa, a on cada parcel·la presentava les seves particularitats, amb una producció superior a la de l'any anterior i vins de molt bona qualitat.

## *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: 4.70 g/L

Acidesa Total: 5.05 g/L

pH: 3.09

Acidesa Volàtil: 0.34 g/L

Sulfurós Total: 52 mg/L

## *Nota de Tast*

De color groc amb reflexes verdosos. El seu aroma és intens, franc i afruïtat, 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.