

## *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 2017:* La primavera no va ser especialment seca. Fins al mes de maig va ploure de manera similar a d'altres anys. Tant l'hivern com la primavera van ser molt suaus, lo qual va avançar el cicle de la vinya. A partir dels mesos maig-juny, sí que és una anyada seca.

## *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 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.