

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 2018: La primavera ha estat molt plujosa. Aquesta abundància de pluges va fer créixer els ceps amb molt de vigor i amb un excel·lent punt d'acidesa. A l'hivern a fet el fred i a l'estiu la calor normal de cada època. Aquest equilibri va traduir-se en una anyada molt bona per els vins blancs i els escumosos.

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.