

## Descripción

*Varietades:* 100% Pansa Blanca.

*Vendimia:* Manual en cajas pequeñas.

*Vinificación:* Prensado de la uva entera y 15% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16°C.

*Climatología del 2016:* La añada 2016 se caracterizó por una primavera húmeda y lluviosa y unas temperaturas suaves que provocaron una elevada presión de enfermedades fúngicas. El verano fue seco, pero no excesivamente caluroso, con una temperatura media de 1.5°C inferior respecto el año anterior. En general, podemos hablar de una vendimia compleja, donde cada parcela presentaba sus particularidades, con una producción superior a la del año anterior y vinos de muy buena calidad.

## Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa denominado *sauló*.

Es un suelo pobre en nutrientes, con escasa retención de agua y con un pH moderado.

La densidad de plantación es de 3.700 cepas/Ha con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros. La conducción de las cepas es en espaldera y en vaso las más viejas y realizamos una poda corta.

La uva procede de viñedos de 40-60 años ubicados en Sant Fost de Campsentelles.

## Analítica

Grado alcohólico: 13.0 % vol.

Azúcares: 4.2 g/L

Acidez Total: 5.0 g/L

pH: 3.13

Acidez Volátil: 0.27 g/L

Sulfuroso Total: 63 mg/L

## Nota de Cata

De color amarillo con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, franco y afrutado, reflejo propio de la variedad, donde destacan los aromas de fruta blanca como el melocotón y ligeras notas florales. En boca es un vino con volumen y con un largo post-gusto.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.