

**RAVENTÓS DE
ALELLA
DO Alella**

PANSA BLANCA T-9 2017

Descripció

Varietats: 100% Pansa Blanca.

Verema: Manual en caixes petites.

Vinificació: Premsat del raïm sencer i part del most macerat en fred amb les pells per a extraure el màxim els aromes. Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16°C.

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.

El raïm procedeix de vinyes de 40-60 anys ubicades a Sant Fost de Campsentelles.

Analítica

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Sucres: 4.2 g/L

Acidesa Total: 5.0 g/L

pH: 3.13

Acidesa Volàtil: 0.27 g/L

Sulfurós Total: 63 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 com el préssec i lleugeres notes florals. En boca és un vi amb volum i amb un llarg post-gust.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.