

**RAVENTÓS DE  
ALELLA  
DO Alella**

# PANSA BLANCA T-9 2018

## *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 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.

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.