



RAVENTÓS & ALELLA



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Chardonnay

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13'0 % vol.,
Azúcares: 1'7 g/L, Acidez Total: 5'9 g/L
, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2018

RdA Allier

Vinificación

Prensado de la uva entera y 50% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16°C: 50% en barricas de roble francés y 50% en tina de acero inoxidable.

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 uva procede de la viña Can Matons ubicada en el municipio de Santa Maria de Martorelles. La parcela es de 1,27 Ha con 3.779 cepas y un marco de plantación de 2,8 x 1,2 metros. La conducción de las cepas es en espaldera y realizamos una poda corta.

Características sensoriales

Amarillo pajizo con irisaciones doradas, muy luminoso y de cierta densidad glicérica. Aroma limpio, madera cremosa y matices de lías finas, con notas florales. Boca de excelente entrada, con un toque elegante, cremoso y ahumado del roble, acompañado de recuerdos a hierbas aromáticas de las lías.