



RAVENTÓS D ALELLA



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Pansa Blanca

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

AÑADA:
2015

RdA Galàctica

Vinificación

Prensado de la uva entera y 100% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada 16°C: 35% en barricas nuevas de roble francés, 30% en tina de acero inoxidable y 35% en depósito ovoide de cemento de alta calidad.

Viticultura

Alella se caracteriza por un terruño de textura arenosa nombrado "sauló". Es un terruño pobre en nutrientes, con poca retención de agua i pH moderado. La densidad de plantación es de 3.700 cepas/Ha con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 m. La conducción de los viñedos es en espaldera y en vas las más viejas i realizamos una poda curta. Este vino proviene de las zonas con mejor maduración fenólica de los viñedos ubicados en Sant Fost de Campsentelles y Montornès del Vallès.

Características sensoriales

De color amarillo con reflejos dorados. Su aroma es intenso, franco y afrutado, reflejo propio de la variedad. En boca es un vino con volumen, corpulento y con un largo postgusto. Es estructurado y potente debido a su elaboración.