



RAVENTÓS & ALELLA



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Pansa Blanca

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12'5 % vol.,
Azúcares: 1'9 g/L, Acidez Total: 4'9
g/L, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2015

RdA Tina Santa Maria

Viticultura

Vinificación

Prensado de la uva entera. Fermentación lenta y a temperatura controlada de 16°C en bota de roble de 500 L y 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 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 los viñedos de Pansa Blanca de más de 50 años de Martorelles y Santa Maria de Martorelles.

Características sensoriales

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, así como también de flores blancas. En boca tiene un punto salino, reflejo de la pansa blanca cultivada en suelo de sauló. Un vino delicado, pero con mucho potencial.