



RAVENTÓS D'ALELLA



RdA Tina 9

Vinificación

Prensado de la uva entera y 15% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16°C.

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 viñedos de 40-60 años ubicados en Sant Fost de Campsentelles

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Pansa Blanca

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13'0 % vol.,
Azúcares: 4'2 g/L, Acidez Total: 5'0
g/L, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2018