



RAVENTÓS DE ALELLA



Raventós de Alella Pansa Blanca

Raventós de Alella Pansa Blanca es un vino que busca expresar el carácter mediterráneo de la región y el temperamento de la variedad típica de la DO Alella.

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.

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, ligeras notas tropicales como la piña y notas florales. En boca es un vino con volumen y con un largo post-gusto.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Pansa Blanca

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13'0 % vol.,
Azúcares: 5'60 g/L, Acidez Total: 4'9 g
H2T/L, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2019