



RAVENTÓS & ALELLA



RdA Pansa Rosada

Vinificación

Prensado de la uva entera y macerado en frío con las pieles para extraer el color. 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

Rosado de piel de cebolla, característico de la variedad de uva. En nariz destacan los aromas de frutos rojos como la fresa, pero también la fruta blanca y un leve toque floral. En boca es ligero con una muy buena acidez, equilibrado, fresco y elegante.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Pansa Rosada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12'0 % vol.,
Azúcares: 1'2 g/L, Acidez Total: 5'0 g/L
, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2018