



RAVENTÓS & ALELLA



RdA Sepo Blanc

Vinificación

Prensado de la uva entera y 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. Además, realizamos una poda corta para limitar la producción e incrementar la calidad de la uva.

Características sensoriales

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. En la nariz explota la personalidad de la Pansa Blanca con una elevada intensidad aromática, destacan los aromas de fruta blanca fresca y notas florales. En boca es cítrico y fresco, con una entrada amable y elegante.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Pansa Blanca de viñedos jóvenes

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11'5 % vol.,
Azúcares: 2,5 g/L, Acidez Total: 5,8 g/L
, Contiene Sulfitos

AÑADA:
2019