



RAVENTÓS DE ALELLA



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIETADES:
100% Pansa Blanca

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,50 % vol
Azúcares: 3,60 g/L
Acidez Total: 5,9g H₂T/L
Contiene Sulfitos

AÑADA:
2020

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.

La añada 2020 fue marcada por la gran presión del mídiu que provocó una disminución importante de la producción. Un año extremadamente lluvioso tanto en cantidad como en días. La primavera y el final del verano cálido hicieron que la vendimia fuera avanzada.

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.