

IN VITA 2014

D.O. ALELLA

UVA DE LAS VARIEDADES PANSA BLANCA Y SAUVIGNON BLANC, PROCEDENTE DE VIÑEDOS PROPIOS, SITUADOS EN LA ROCA DEL VALLÉS, EN EL PARAJE DE BELL-LLOC.

ELABORACIÓN

EL SAUVIGNON BLANC FUE VENDIMIADO EL 10 DE SEPTIEMBRE, A MANO Y EN CAJAS DE UNOS 20 KILOS. LA PANSA BLANCA FUE VENDIMIADA EL 16 DE SEPTIEMBRE, TAMBIÉN A MANO Y EN REMOLQUES DE 2.500 KILOS DE ACERO INOXIDABLE. PASO POSTERIOR POR MESA DE SELECCIÓN PARA ELIMINAR TODOS LOS RACIMOS DEFECTUOSOS. MACERACIÓN CON NIEVE CARBÓNICA DURANTE 6 HORAS Y PENSADO EN PRENSA NEUMÁTICA. FERMENTACIÓN A 15 GRADOS CENTÍGRADOS DURANTE 23 DÍAS. PERMANECIÓ SOBRE SUS LÍAS DURANTE 4 MESES.

NOTAS DE CATA

EN EL ENCONTRAMOS LA PASIÓN MEDITERRÁNEA SUAVIZADA POR LOS VIENTOS PROCEDENTES DEL MAJESTUOSO Y CERCANO MONTSENY, DE 1.712 METROS DE ALTITUD. EL SABIO ENSAMBLAJE DE VARIEDADES APORTA EL CUERPO Y LA TIPICIDAD DE LA PANSA BLANCA, CLÁSICA EN LA DENOMINACIÓN, CON EL AROMA Y ELEGANCIA PROPIOS DEL SAUVIGNON BLANC. COLOR PAJIZO BRILLANTE. AROMA ELEGANTE, EXPRESIVO: FRUTA MADURA, CÍTRICOS Y NOTAS TROPICALES. EN BOCA SE MUESTRA GRASO, FRESCO, COMPLEJO Y PERSISTENTE.

INFORMACIÓN

GRADO ALCOHOLICO: 12,5%
CAJA DE 12 BOTELLAS DE 75 CL.

