

ALTA ALELLA & CELLER DE LES AUS

ALTA ALELLA GX

Catalogne , Espagne



Disponibilité Saq à venir

Humain Josep Maria Pujol-Busquets et Cristina Guillén

Millésime 2017

Appellation DO Alella

Lieu, Lieux-Dits Bomba-Sistres Salvans Turó del Bessó

Sols Sauló (sableux d'origine granitique)

Altitude Des Vignes 150-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages 100% Garnatxa (Grenache noir)

Viticulture Biologique certifiée

Palissage Cordon royale

Pi/Hect 2 800 pi/ha

HI/Hect 60 hl/ha

Vendanges Manuelle en caissettes de 18 kg

Vinification Après l'éraflage des grappes, commence le processus de macération puis de fermentation pendant 15 jours à 22°C en cuves d'acier inoxydable. Ensuite, les raisins sont pressés doucement et une fois terminée la fermentation malolactique en cuves d'acier inoxydable, le vin est mis en bouteille immédiatement.

Levures Neutres IOC

Élevage Cuve inox

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 45 mg/l

Sucre 0.22 g/l

Acidité 3.5 g/l

Couleur Cerise avec reflets violacés

Dégustation Arômes de fruits rouges et notes florales telle la violette.

Température De 12-14°C

Service

BOIRES