

# ALTA ALELLA & CELLER DE LES AUS

## ALTA ALELLA PB

Catalogne , Espagne



**Disponibilité** Saq à venir

**Humain** Josep Maria Pujol-Busquets et Cristina Guillén

**Millésime** 2017

**Appellation** DO Alella

**Lieu, Lieux-Dits** Can Magarola + Can Comulada

**Sols** Sauló (sableux d'origine granitique)

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

**Orientation** Sud-Est

**Cépages** Pansa Blanca (Xarel·lo)

**Viticulture** Biodynamique certifié

**Palissage** Cordon royale

**Pi/Hect** 2 800 pi/ha

**HI/Hect** 60 hl/ha

**Vendanges** Manuelle en caissettes de 18 kg

**Vinification** Courte macération pelliculaire à basse température afin d'obtenir une bonne extraction des arômes. Suivra un léger pressurage dont on extrait les premières presses qui fermenteront en cuve d'acier inoxydable à une température contrôlée de 15°C.

**Levures** Neutres IOC

**Élevage** Cuve inox

**Alcool** 12% alc./vol.

**Sulfites** 56 mg/l

**Sucre** 2.25 g/l

**Acidité** 3.7 g/l

**Couleur** Jaune pale avec quelques reflets verts

**Dégustation** Nez intense où prédominent des arômes floraux, de fruits blancs (poire, pomme) mêlés à des subtiles notes d'amandes fraîches, fenouil et citron mur. Attaque en volume avec une pointe de sucrosité, la fraîcheur prédomine en rappelant les arômes de fruits blancs mûrs avec une note saline, bonne acidité et arrière-goût persistant.

**Température De Service** 6-9°C

BOIRES