

ALTA ALLELA & CELLER DE LES AUS

MERLA

Catalogne , Espagne



Disponibilité Importation privée

Humain Josep Maria Pujol-Busquets et Cristina Guillén

Millésime 2017

Appellation DO Alella

Lieu, Lieux-Dits Les Rases

Sols Sauló (sableux d'origine granitique)

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

Orientation Sud-Ouest

Cépages Mataró (Mourvèdre)

Viticulture Biologique certifiée

Palissage Cordon de royale

Pi/Hect 2 800 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelle en caissettes de 18 kg

Vinification Fermentation 20 jours à basse température en foudres, léger pressurage et mise en barriques

Levures Indigènes

Élevage 3 mois en barrique

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 8 mg/l

Sucre 0.17 g/l

Acidité 3.8 g/l

Couleur Rouge cerise

Dégustation Bonne intensité aromatique où prédominent les fruits noirs (mûres) et la réglisse avec de subtiles notes d'élevage en barrique. Sa bonne acidité en fait un vin frais. Les tanins sont souples et confèrent au vin un passage en bouche agréable et une finale persistante.

Température De Service 13-15°C

BOIRES