

ALTA ALLELA & CELLER DE LES AUS

PUPUT

Catalogne , Espagne



Disponibilité Importation privée

Humain Josep Maria Pujol-Busquets et Cristina Guillén

Millésime 2016

Appellation DO Alella

Lieu, Lieux-Dits Coster del Masover

Sols Sauló (sableux d'origine granitique)

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

Orientation Sud

Cépages Mataró (Mourvèdre)

Viticulture Biologique certifiée

Palissage Gobelet

Pi/Hect 4100 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelle en caissettes de 18 kg

Vinification Les raisins sont vendangés tardivement (surmaturité) mais avant qu'ils ne commencent à se passeriller. Pendant les premiers jours débute la fermentation alcoolique pour saturer le vin en CO2 et ainsi éviter l'oxydation. La macération s'effectue dans des fûts de chêne français pendant sept mois pour obtenir une extraction maximale de la couleur. Après un léger pressurage, le vin est mis en bouteille.

Levures Indigènes

Élevage 7 mois en barrique

Alcool 15% alc./vol.

Sulfites 9 mg/l

Sucre 91 g/L

Acidité 2.4 g/l

Couleur Pourpre

Dégustation Notes de fruits confits (prunes, figues) et d'un zeste d'orange. Savoureux avec un bel équilibre tanin-acide-sucre.

Température De Service 8-10°C

BOIRES