

# ALTA ALLELA & CELLER DE LES AUS

## TALLAROL

Catalogne , Espagne



**Disponibilité** Importation privée

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

**Millésime** 2017

**Appellation** DO Alella

**Lieu, Lieux-Dits** Camí de Tiana + Vinya d'en Valena

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

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

**Orientation** Sud-Est Sud

**Cépages** 100% Pansa Blanca (Xarel·lo)

**Viticulture** Biologique certifiée

**Palissage** Gobelet et cordon royale

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

**HI/Hect** 60 hl/ha

**Vendanges** Manuelle en caissettes de 18 kg

**Vinification** Après un pressurage léger pour en extraire les premières presses, une fermentation spontanée prend place dans des amphores faites de Sauló et dans une cuve ovoïde de ciment à base d'argile

**Levures** Indigènes

**Élevage** Sur lies, en cuve ovoïde et en amphore pendant 3 mois.

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

**Sulfites** 4 mg/l

**Sucre** 1.4 g/l

**Acidité** 3.8 g/l

**Couleur** Jaune pâle avec quelques reflets verts

**Dégustation** Arôme prédominant de fruits blancs (poire, pomme verte), amandes fraîche et agrumes (zeste de mandarine). Savoureuse attaque en volume rappelant les arômes de fruits blancs, finale équilibrée.

**Température De Service** 9-12°C