

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

Ficha Técnica



REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella



VARIETADES:
100% Pansa Blanca



ANÁLISIS:
Grau alcohòlic: 12,5 % vol.
Sucre: 2.5 g/L
Acidesa Total: 5.4 g H2T/L
Acidesa Volàtil: 0.41 g/L
Sulfurós Total: 70 mg/L
pH: 3.05



AÑADA:
2021



Can Matons 2021

Can Matons Pansa Blanca 2021 és un vi on es busca mostrar l'expressió de les parcel·les més significatives de Pansa blanca de la DO Alella. Reflex de l'any de la regió dins l'ampolla.

Vinificación

Premat del raïm sencer. Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16°C en dipòsits inox. Totes les parcel·les fermentades per separat fins el cupatge previ a l'embotellat.

Viticultura

Alella es caracteritza per un sòl de textura sorrenca anomenat "sauló" d'origen de la descomposició del granit. És un sòl pobre en nutrients, amb poca retenció d'aigua i pH moderat.

La densitat de plantació és de 3.700 ceps/Ha amb un marc de plantació de 2,2 x 1,2 m. La conducció dels ceps és en espatllera i en vas les més velles i realitzem una poda curta.

Características de la añada

Anyada marcada per la gran sequera durant tot el cicle de la vinya. Any extremadament plujós tant en quantitat com de dies. La primavera i el final d'estiu càlids van fer que la verema fos avançada. El raïm ha donat un vi aromàtic, fi i tens.

Características sensoriales

De color groc amb reflexes verdosos. El seu aroma és intens, franc i afruitat, reflex propi de la varietat, a on destaquen els aromes de fruita blanca i de pinyol amb lleugeres notes florals. En boca és un vi amb volum i amb un llarg post-gust.