

Can Matons Pansa Blanca

Can Matons Pansa Blanca es un vino en el que se busca mostrar la expresión de las parcelas de pansa blanca más relevantes de la D. O. Alella. Reflejo del año de la región en botella.



Vinificación

Prensado de uva entera. Fermentación muy lenta a temperatura controlada a 16°C en depósitos de acero inoxidable. Todas las parcelas se fermentan por separado hasta que se realiza el coupage previo al embotellado.

Añada marcada por una fuerte presión del mildiú que provocó una disminución importante de la producción. Año extremadamente lluvioso tanto en cantidad como en número de días. Unas temperaturas cálidas en primavera ya finales de verano adelantaron la vendimia. La uva recogida ha dado un vino aromático y fino.

Viticultura

Alella se caracteriza por un suelo de textura arenosa llamado sauló, resultante de la meteorización del granito. Es un suelo pobre en nutrientes, con poca retención de agua y un pH moderado. La densidad de plantación es de 3.700 cepas/ha, con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 m. La conducción de las cepas es en espaldera, salvo las más viejas que son en vaso, y realizamos una poda corta.

Características sensoriales

Color amarillo con reflejos verdosos. Aroma intenso, franco y afrutado, reflejo de la variedad, donde destacan aromas de fruta blanca y de hueso con ligeras notas florales. En boca es un vino con volumen y largo posgusto.

Periodo de consumo

Consumir hasta el 2032

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Alella

VARIEDADES:
Pansa Blanca

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2020