

Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2016

El más genuino de la colección. Un espumoso 100% Pansa Blanca que busca mostrar la expresión más honesta de los mejores viñedos de la DO Alella

DENOMINACIÓN ORIGEN Alella	DOSAJE Brut Nature	VARIETADES Pansa Blanca	CRIANZA 40 meses	ANÁLISIS 12,5 Alc. Contiene Sulfitos	AÑADA 2016
--------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---	----------------------

VINIFICACIÓN

Prensado de la uva y fermentación a temperatura controlada de 16°C en barricas de roble francés y una pequeña parte en depósitos de acero inoxidable.

VITICULTURA

Los viñedos de Sant Fost de Campsentelles se caracterizan por un suelo de textura arenosa muy fina llamado “sauló” de origen de la descomposición del granito. Es un suelo pobre en nutrientes, con poca retención de agua y PH moderado. Los viñedos están situados en las faldas de la Cordillera de la Marina, con una orografía suave. Los viñedos tienen una edad de 20 años. La densidad de plantación de los viñedos es de 3.500 cepas/Ha. La conducción de las cepas es en espaldera y con una poda corta.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Primavera húmeda y lluviosa con unas temperaturas suaves que provocaron una elevada presión de enfermedades fúngicas. El verano fue seco, pero no excesivamente caluroso. Por lo general, podemos hablar de una vendimia compleja, donde cada parcela presentaba sus particularidades, con una producción superior a los años anteriores, y vinos de muy buena calidad.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presenta un amarillo subido como resultado de la fermentación en barrica. Nariz muy sugerente, destacando los aromas de fruta blanca y de hueso junto a notas de flores secas. En boca es amplio, estructurado y largo.

