

Bodegas Parxet Pansa Blanca Raventós De Alella (2015)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Parxet
Nombre	Pansa Blanca Raventós De Alella
Año	2015
Ubicación	España > Cataluña > Alella
Categoría	Vino Blanco
Precio	10,50 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Uva pansa blanca 4 meses de batonnage
-------------	--

VINEYARD

Viticultura	Descripción: La conducción de las cepas es en espaldera y en vaso las más viejas. Suelo: Suelo de textura arenosa denominado sauló. Es un suelo pobre en nutrientes, con escasa retención de agua y con un pH moderado. Clima: Zona caracterizada por dos microclimas, uno marítimo más cálido y otro interior más frío. Rendimiento: 3700 cepas por hectárea.
Tierra	Vendimia: Tuvo lugar durante el mes de septiembre. Vinificación: Prensado de la uva entera y 15% del mosto macerado en frío con las pieles para extraer al máximo los aromas. Fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16°C.

CATAS (1)

Fecha	18 de enero de 2017
-------	----------------------------



Bodegas Parxet Pansa Blanca Raventós De Alella (2015)

Catador Curso De Cata
Puntuación 93.0
Visual Color amarillo manzana con matices oro y reflejos verdosos
Olfato Intensidad alta, aromas a manzana cocida, glicérico y bastante complejo.
Notas a manzana verde y recuerdos de levadura de cerveza y bollería.
Boca Ataque agradable, equilibrado con un punto de aguja.
Buena acidez, potente y algo mineral.
Final algo amargo a almendra cruda
Buena intensidad final

BOTELLAS SACADAS (1)

18/1/17	Precio de		18/1/17	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--

