



Pansa Blanca, 2022

Bouquet d'Alella, S.L.
ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, ALELLA

Notes de fleur, fruits blancs et agrumes. Belle acidité, rond, touche salée, saveurs de pomme et poire.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE Biologique

CÉPAGE(S) 100% Pansa Blanca

ÂGE MOYEN DES VIGNES 40 ans

RENDEMENTS 3,120 bottles

VINIFICATION

Vin biologique. Vendanges manuelles en caisses de 15 kg et sélection stricte des raisins à la vigne. Les raisins sont réfrigérés en chambre froide pendant quelques heures pour obtenir des précurseurs aromatiques. Elle est suivie d'une macération film pré-fermentaire en Grenache blanc pour rehausser les arômes primaires. Et puis pour chaque variété séparément, un pressurage doux est effectué en utilisant uniquement le moût de fleurs, un lisier statique et une fermentation alcoolique à température contrôlée de 15 ° C en cuve inox pendant 3 semaines.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies pendant 5 mois avec batonnage

CODE SAQ
15299113

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
35.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Bouquet d'Alella a été établi en 2010, tirant son inspiration d'une tradition transmise par leur père, qui était incarnée par la masia (ferme du XIVe siècle) et les vignobles. Leur objectif était de créer un produit de qualité tout en ayant une vision d'avenir. C'est un projet familial axé sur la production et la commercialisation de vins biologiques de haute qualité, tout en mettant l'accent sur l'œnotourisme. Ils offrent des activités de loisirs liées au vin à seulement 15 kilomètres de Barcelone.