

ALTA ALELLA AUS PÉT-NAT BLANC 2021

País: España
Región: Alella (Vino de España)
Cepa: 100% Pansa Blanca (Xarel-lo)

Crujiente
Veraniego
Natural



12%
Alcohol

El Alta Alella AUS Pét Nat - Blanco; Pansa Blanca más crujiente y sorprendente. Pét-Nat, es un término francés que se refiere a "Pétillant Naturel", elaborado con el Método Ancestral.

Alta Alella es la culminación de un proyecto familiar que empezó a principios de los noventa. El enólogo y emprendedor Josep María Pujol-Busquets, junto a Cristina Guillén, su mujer, iniciaron esta aventura enológica con la adquisición de la finca Can Genís, de reminiscencia noucentista, que encontramos en la zona agrícola del Parque Natural de la Serralada de Marina.

Pét-Nat, elaborado con uvas procedentes de agricultura ecológica y con una sanidad impecable. Después de una prensada ligera y sin añadir sulfitos ni ningún otro producto, comenzará espontáneamente la fermentación a una temperatura de 15oC. Fin de la primera fermentación en la botella sin filtrar siguiendo el Método Ancestral. Sale al mercado tapado con el mismo tapón corona del fin de la fermentación (sin degollar).

Orgánico, Vegano, Natural

✓ 150-300msnm



Suelo: Sauló
(Franco-arenoso)



Fermentación
en botella

Método
ancestral



Sin sulfitos
añadidos

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

- Amarillo pajizo claro
- Ligeramente turbio (lías)
- Burbuja fina y gruesa



INTENSIDAD

● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Mineralidad
- Piel de naranja
- Flores silvestres
- Notas fermentadas
- Manzana amarilla
- Pomarosa y almendra
- Hinojo y otras hierbas

MARIDAJE

- Amplio espectro gastronómico
- Tacos de pescado
- Tostadas de camarón
- Ceviche en leche de coco

PERFIL DE SABORES

Crujiente, burbuja muy expresiva

Acidez media y fresca

Cremosidad por lías

Un poco rústico

Dulzura ● ● ● ● ●

Acidez ● ● ● ● ●

Taninos ● ● ● ● ●

Alcohol ● ● ● ● ●

Cuerpo ● ● ● ● ●

Bajo

Alto

TEMPERATURA

4º C