

Floral  
Mediterráneo  
Mineral



# ALTA ALELLA "PB"

**País:** España  
**Región:** Alella D.O.  
**Cepa:** Pansa Blanca (Xarel·lo)

*"La experiencia más limpia de Alta Alella" J.M. Pujol-Busquets*

Vino blanco procedente de agricultura ecológica, elaborado con la variedad Pansa Blanca (Xarel·lo). Las uvas se vendimian y se seleccionan cuidadosamente a fin de poder hacer una corta maceración y fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.

Para esta añada, una primavera muy lluviosa ha provocado un gran desarrollo vegetativo con los consecuentes problemas de ataques de hongos en la uva, ocasionando una pérdida de cosecha excepcional. Importante también las pérdidas de uva provocadas por los jabalíes, ya que la pandemia y el confinamiento redujeron la gestión de zonas forestales propiciando la reproducción y la desinhibición de los animales, que han estado presentes en viñedos donde nunca se habían visto. La baja producción de la mayoría de las viñas y el fuerte calor del mes de agosto han producido una maduración muy rápida de la uva, convirtiéndose en la vendimia más temprana de la historia reciente. Una añada con rendimientos bajos y de buena calidad.



Suelo: Arenoso Granítico



150 - 300 msnm



Fermentación en  
inoxidable



Orgánico  
Vegano

## CARACTERÍSTICAS DEL VINO

### APARIENCIA

Color: Amarillo pajizo brillante



### INTENSIDAD

● ● ● ● ●  
Bajo Alto

### PERFIL AROMÁTICO

- Floral intenso
- Mineral
- Hinojo
- Peras
- Piel de limón

### MARIDAJE

- Mariscos y pesca fresca
- Pesca blanca marinada en cítricos al carbón
- Ceviches y tiraditos
- Escabeches

### PERFIL DE SABORES

Vino fresco muy agradable  
Aperitivo

Dulzura ● ● ● ● ●  
Acidez ● ● ● ● ●  
Taninos ● ● ● ● ●  
Alcohol ● ● ● ● ●  
Cuerpo ● ● ● ● ●  
Bajo Alto

### TEMPERATURA

🌡 8° C