

Foranell Cupaje

Variedades: Pansa Blanca, Garnatxa Blanca, Picapoll Blanc

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13 %

Tipo de vino: Blanco seco



Denominación de origen: DO Alella

V iña: Parcela “La Sentiu”, viña de 20 años cultivada en agricultura ecológica.

Terreno: Arenisca granítica (Sauló), orientación Sureste en laderas del 35% de desnivel, a 320 m de altitud, frente al mar.

Vinificación: Cosecha y selección de la uva a mano. La fermentación se produce en depósito de inox, donde está en contacto con sus lías durante 9 meses. Posterior cupaje de las tres variedades y envejecimiento de un mínimo de dos años en botella.

Producción: 8000 botellas de 75 cl.

Nota de cata:

Vino de alta intensidad, con tonalidades amarillas y reflejos dorados.

En nariz se abre mostrando notas de fruta confitada que nos recuerda las mermeladas y el dulzor del sándalo. En poco tiempo en la copa despliega notas frescas de hierba aromática y fruta blanca que se mezcla con matices de especias como el azafrán y la pimienta blanca, resultando un conjunto maduro y fresco a la vez.

La entrada en boca es cálida y cremosa, llenando la boca gracias a una acidez presente y sutil a la vez. Las notas frutales se mezclan con las especiadas en un conjunto de gran complejidad que se va abriendo y evolucionando en el tiempo.

El final de boca es persistente, sobrio y elegante a la vez, con recuerdos a bosque mediterráneo y piel de cítricos.

Menciones y premios destacados:

Medalla de oro en el certamen internacional Gilbert & Gaillard 2019.

Medalla de oro en el certamen internacional Gilbert & Gaillard 2020.

Guía de vins de Catalunya 2021 -Puntuación 9.56

Guía Peñín 2021 -Puntuación 91