

Foranell Cupatge

Varietats: Pansa Blanca, Garnatxa Blanca, Picapoll Blanc

Anyada: 2013

Grau alcohòlic: 13 %

Tipus de vi: Blanc sec

Denominació d'origen: DO Alella



Vinya: Parcel·la “La Sentiu”, vinya de 20 anys cultivada en agricultura ecològica.

Terreny: Sauló granític, orientació Sud-est en costers de 35% de desnivell, a 320 m d'altitud.

Vinificació: Collita i selecció del raïm a ma. La fermentació es produeix al dipòsit d'inox on està en contacte amb les seves lies durant 9 mesos. Posterior cupatge de les tres varietats i envelliment d'un mínim de dos anys en ampolla.

Producció: 8000 ampolles de 75 cl.

Nota de tast:

Vi d'alta intensitat, amb tonalitats grogues i reflexos daurats.

En nas s'obre mostrant notes de fruita ensucrada que ens recorden les melmelades i la dolçor del sàndal. En poca estona a la copa desplega notes fresques d'herba aromàtica i fruita blanca que es mesclen amb matisos d'espècies com el safrà i el pebre blanc, donant un conjunt madur i fresc alhora.

L'entrada en boca és càlida i cremosa, omplint la boca gràcies a una acidesa present i fonedissa alhora. Les notes fruitoses es mesclen amb les especiades en un conjunt de gran complexitat que es va obrint i evolucionant amb el temps. El final de boca és persistent, sobri i elegant alhora, amb records de bosc

mediterrani i pell de cítrics.

Mencions i premis destacats:

Medalla d'or al certamen internacional Gilbert & Gaillard 2019.

Medalla d'or al certamen internacional Gilbert & Gaillard 2020.

Guia de vins de Catalunya 2021 -Puntuació 9.56

Guia Peñín 2021 -Puntuació 91