

Foranell Pansa Blanca

Variedades: Pansa Blanca

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5 %

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 envejecimiento de un mínimo de dos años en botella.

Producción limitada: 1700 botellas de 75 cl.

Nota de cata:

A la vista muestra una intensidad media /alta de tonalidades amarillas y reflejos dorados.

En nariz es fresco, tiene notas cítricas de piel de naranja confitada, envueltas por notas de hinojo y hierbas de sotobosque mediterráneo.

En boca se muestra equilibrado, seco y estructurado. Destaca la singularidad de un toque salino que lo hace particular, y nos transporta al paisaje de mar y “sauló” que lo ha visto nacer.

El final de boca es tenso y vibrante. Sin mostrar fatiga pese al largo envejecimiento, sigue ofreciendo el recuerdo de piel de cítricos, salinidad y hierba aromática.

Menciones y premios destacados:

Vinari de Plata 2019 al mejor vino blanco de crianza

Vinari d'Or 2019 al mejor vino de la DO Alella.

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: 9.73

Guía Peñín 2021 -Puntuación: 91