

Foranell Picapoll

Variedades: Picapoll Blanc

Añada: 2017

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 envejecimiento de un mínimo de dos años en botella.

Producción limitada: 2500 botellas de 75 cl.

Nota de cata:

Colores amarillos de gran riqueza y matices, con tonalidades doradas.

En nariz muestra elevada intensidad con notas melosas que nos recuerdan a las confituras, el membrillo y la cera de abeja. En obertura nos aporta un aire fresco de fruta y flor blanca sobre un fondo especiado de incienso.

En boca se muestra cremoso al inicio, llenando enseguida su paso por boca a caballo de una acidez suave. Es un vino denso y estructurado, sin duda un vino picapoll singular, que nos lleva a las notas más extremas del toque floral, convertido en miel.

Menciones y premios destacados:

Guía de Vins de Catalunya 2019– Mejor Picapoll Blanc de Catalunya-Puntuación: 9.73

Vinari de Bronze 2019 al mejor vino blanco de crianza.

Vinari de Plata 2020 al mejor vino de la DO Alella.

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

Guía Peñín 2021 -Puntuación: 90