

# Foranell Picapoll



**Varietats:** Picapoll Blanc

**Anyada:** 2017

**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 envelliment d'un mínim de dos anys en ampolla.

**Producció limitada:** 2500 ampolles de 75 cl.

## **Nota de tast:**

Colors grocs de gran riquesa i matisos, amb tonalitats daurades.

En nas mostra elevada intensitat amb notes meloses que ens recorda la confitura, el codonyat i la bresca de la cera d'abella. En obertura ens aporta un aire fresc de fruita i flor blanca sobre un fons especiat d'encens.

En boca es mostra cremós a l'inici de boca, omplint de seguida el seu pas per boca a cavall d'una acidesa suau. És un vi dens i estructurat, sens dubte un vi picapoll singular, que ens porta les notes més extremes del toc floral, convertit en mel.

## **Mencions i premis destacats:**

Guia de Vins de Catalunya 2019– Millor Picapoll Blanc de Catalunya -Puntuació: 9.73

Vinari de Bronze 2019 al millor vi blanc de criança.

Vinari de Plata 2020 al millor vi de la DO Alella.

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

Guia Peñín 2021 -Puntuació 90