

Foranell Pansa Blanca

Variétés: Pansa Blanca

Millésime: 2016

Degré alcoolique: 12,5%

Type de vin: Blanc sec

Dénomination d'origine: DO Alella



V ignoble: parcelle «La Sentiu», un vignoble de 20 ans cultivé en agriculture biologique.

Terrain: Grès granitique (Sauló), orientation sud-est sur des pentes à 35% de dénivelé, à une altitude de 320 m, face à la mer.

Vinification: Vendanges et sélection des raisins à la main. La fermentation se déroule en cuve inox, où elle est en contact avec ses lies pendant 9 mois. Elevage ultérieur pendant au moins deux ans en bouteille.

Production limitée: 1700 bouteilles de 75 cl.

Note de dégustation:

A vue, il montre une intensité moyenne / élevée de tons jaunes et de reflets dorés.

Au nez, il est frais, il a des notes d'agrumes d'écorce d'orange confite, entourées de notes de fenouil et d'herbes du sous-bois méditerranéen.

En bouche, il est équilibré, sec et structuré. La singularité d'une touche saline se démarque, ce qui la rend particulière, et nous transporte dans le paysage marin et "sauló" qui l'a vu naître.

La finale de la bouche est tendue et vibrante. Sans montrer de fatigue malgré le long vieillissement, il continue d'offrir le souvenir de l'écorce d'agrumes, de la salinité et de l'herbe aromatique.

Mentions et récompenses exceptionnelles:

Vinari de Plata 2019 pour le meilleur vin blanc de vieillissement

Vinari d'Or 2019 pour le meilleur vin de la DO Alella.

Médaille d'or au concours international Gilbert & Gaillard 2019.

Médaille d'or au concours international Gilbert & Gaillard 2020.

Guide des Vins de Catalunya 2021 - Note: 9,73

Guide Peñín 2021-Score: 91