

Foranell Pansa Blanca

Varietats: Pansa Blanca

Anyada: 2016

Grau alcohòlic: 12,5 %

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: 1700 ampolles de 75 cl.

Nota de tast:

A la vista mostra una intensitat mitjana /alta de tonalitats grogues i reflexos daurats.

El nas és fresc, té notes cítriques de pell de taronja confitada, embolcallades per notes de fonoll i herbes de sotabosc mediterrani.

En boca es mostra equilibrat, sec, estructurat, omple tot el pas per boca, amb la singularitat d'un toc salí que el fa particular, i ens transporta al paisatge de mar i sauló que l'ha vist néixer.

El final de boca és tensat i vibrant. Sense mostrar fatiga malgrat el llarg envelliment, segueix oferint el record de pell de cítrics, salinitat i herba aromàtica.

Mencions i premis destacats:

Vinari de Plata 2019 al millor vi blanc de criança.

Vinari d'Or 2019 al millor vi de la DO Alella.

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: 9.73

Guia Peñín 2021 -Puntuació 91