

“La experiencia más limpia del terroir de Alella”

Familia Pujol-Busquets



Ficha técnica

Tipo de vino	Blanco ecológico
Disponible en	750 ml
Variedad	Pansa Blanca (Xarel·lo)
Añada	2024
Fermentación	Inoxidable a 15°C
Grado alcohólico	12% vol.
Tipo de suelo	Sauló (granito en descomposición – suelo arenoso)
Altitud	100m - 220m
Orientación	Sudeste
Pluviometría	550 mm/año



Elaboración

Vino blanco procedente de agricultura ecológica, elaborado con la variedad Pansa Blanca (Xarel·lo). Las uvas se vendimian a mano, en perfecto estado sanitario, y se seleccionan cuidadosamente a fin de poder hacer una corta maceración pelicular a muy baja temperatura y obtener una buena extracción de los aromas. Después de un prensado ligero para obtener el mosto flor, fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.

Añada 2024

2024 fue un año de vuelta a la 'normalidad' después de años de sequía extrema. Las condiciones favorables para el viñedo durante el período vegetativo ya pronosticaban una añada con una muy buena sanidad. El clima seco y caluroso del verano provocó una buena maduración de las variedades tempranas y a partir de principios de septiembre, la bajada de temperatura y el retorno de las lluvias alargaron la maduración de las variedades tardías. El salto térmico entre el día y la noche favoreció el metabolismo de los aromas y el color de la uva, ayudando a conservar su acidez; algo muy positivo sobre todo para las variedades destinadas a vinos blancos y tintos con crianza. El fin de la vendimia fue acompañado de un clima más característico de otoño, a diferencia de los últimos años. Como resumen de las condiciones descritas, fue una vendimia en la que las plantas produjeron menos uvas (por los años de sequía que arrastramos), pero de mucha calidad y con muy buena sanidad.

Nota de cata

Vista - Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz - Predominan los aromas florales, de frutas blancas (pera y manzana) con un trasfondo de almendras verdes, hinojo y limón maduro.

Boca - Entrada voluminosa con un paso por boca fresco recordando los aromas de fruta blanca madura con un punto salino; buena acidez y post gusto persistente.

Menciones y premios

Añada 2023

- Wine Enthusiast 2025 – 91/100
- Vinous 2024 – 90/100