



## VINS DE LA MEMÒRIA

PALABRAS LÍQUIDAS DE XAVI NOLLA

# elbadiu



**DO ALELLA - VI DE BADALONA**

2019

1255 botellas

**Masos de Canyet**

Badalona

Suelos de arcilla y arenisca

0,2 ha

Agricultura Biorracional

Vendimia Manual

Orientación NORESTE

150 msnm

Rendiment de la vinya

4500 kg/ha

Pansa blanca

100%

Vendimia

19/09/2019

Fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, vinificación y crianza de 4 meses en tonel de castaño de 650 litros y parte en inox en contacto con las pieles.  
sin filtrar

Al no haber sido sometido a ninguna estabilización ni filtrado, puede presentar sedimentos con el tiempo.

\*no contiene sulfitos añadidos

Vol. % alc: 12,5°

Acid.T: 5,5

PH: 3,32

SO2 Total: 0,36

Acid.V: 0,42

Vino blanco de intenso color amarillo paja, nariz profunda marcada por notas de fruta blanca, hinojo y bosque mediterráneo, piel de melocotón y aromas cítricos. Presenta una boca amplia y salina, cargada de texturas y profundidad combinadas con ligereza y elegancia. Acidez presente y equilibrada, de corte austero y antiguo. La madera de castaño le aporta complejidad y recuerdos especiados, sin maquillar la esencia varietal de una pansa blanca tratada con el máximo respeto. Su persistencia es media, en puntos amargos y dulces, que le aportan una magnífica capacidad para acompañar desde platos complejos, exóticos y especiados, hasta pescado o marisco cocinado sin complicaciones ni máscaras. Un vino honesto, por una cocina honesta.