



VINS DE LA MEMÒRIA

PARAULES LÍQUIDES DE XAVI NOLLA



elbadiu

DO ALELLA - VI DE BADALONA

2019

1255 botelles

Masos de Canyet

Badalona

Terrers d'argila i Sauló

0,4 ha

Cultiu Orgànic

Verema Manual

Orientació NORD-OEST

150 msnm

Rendiment de la vinya

4500 kg/ha

Pansa blanca

100%

Verema

19/09/2019

Fermentació espontània amb llevats salvatges del propi raïm, vinificació i criança de 4 mesos en bocoi de castanyer de 650 litres i part en inox en contacte amb les pells.
Sense filtrar

Al no haver estat sotmès a cap estabilització ni filtratge, pot presentar sediments amb el temps.

*conté menys de 25mg/l de sulfits afegits

Vol. % alc: 12,5°

Acid.T: 5,5

PH: 3,32

SO2 Total: 0,36

Acid.V: 0,42

Vi blanc d'intens color groc palla, nas profund marcat per notes de fruita blanca, fonoll i bosc mediterrani, pell de préssec i aromes cítrics. Presenta una boca àmplia i salina, carregada de textures i profunditat combinades amb lleugeresa i elegància. Acidesa present i equilibrada, de tall austere i antic. La fusta de castanyer li aporta complexitat i records especiats, sense maquillar l'essència varietal d'una pansa blanca tractada amb el màxim respecte. La seva persistència és mitja, en punts amargs i dolços, que li aporten una magnífica capacitat per acompanyar des de plats complexos, exòtics i especiats, fins a peix o marisc cuinat sense complicacions ni màscares. Un vi honest, per una cuina honesta.