



PANSA BLANCA

Vino blanco SO

Denominación de Origen Alella (DO Alella)

Añada 2021

- Variedades: Pansa blanca (100%)
- Tipo de vino: Blanco
- Alcohol: 12.5 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg de capacidad, prensado suave en prensa neumática y aprovechamiento exclusivo del mosto flor y las fracciones de prensado suave hasta 0,6 atm de presión. Desfangado estático durante 36 horas a 12°C y posterior fermentación alcohólica a temperatura controlada de 16°C durante 20 días. Posteriormente los vinos son trasvasados, clarificados y filtrados antes del embotellado.

Nota de Cata

Un vino para largas charlas con el que podremos acompañar mesas llenas de pequeños detalles para comer con los dedos, canapés, patatas, croquetas, así como un arroz de pescado o platos de mar, por ejemplo, almejas.

- **Vista:** Vino de color amarillo pálido y brillante, reflejos verde-grises y lágrima ligera.
- **Olfato:** Intenso y fragante en nariz, aparecen aromas frescos y varietales de recuerdo frutado como pera, melocotón y toque de plátano verde, planta mediterránea como hinojo y sotobosque, salinos y minerales ahumados.
- **Gusto:** Paso en boca fresco y ligeramente graso, largo y medianamente estructurado, de acidez cítrica y recuerdos de frutas cítricas como lima y pomelo, marcadamente salino y postgusto ligeramente amargo.