



PANSA BLANCA – MOSCATEL CHARDONNAY

Vino blanco SO

Denominación de Origen Alella (DO Alella)

Añada 2021

- Variedades: Pansa Blanca (53%), Moscatel de grano pequeño (36%) y Chardonnay (11%)
- Tipo de vino: Blanco
- Alcohol: 12 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg de capacidad, prensado suave con prensa neumática y aprovechamiento exclusivamente 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 14°C durante 18 a 20 días con separación por variedades. Posteriormente los vinos son trasvasados, clarificados y filtrados antes del embotellado.

Nota de Cata

Un vino ligero y agradable, adecuado para buenas ocasiones, así como para dar la bienvenida en una recepción, y acompañar platos ligeros como ensaladas verdes o pescado al vapor.

- **Vista:** Vino de color amarillo pálido con reflejos verdes, de aspecto ligero, densidad media y lágrima presente.
- **Olfato:** Buena expresión aromática, limpia, agradable con recuerdos a frutas carnosas como el melocotón, melocotón paraguayo, flores como el jazmín, magnolia y rosa, sutiles aromas cítricos (piña) sobre unos toques vegetales de hierba seca.
- **Gusto:** Paso en boca fresco y untuoso, ligera sensación dulce y postgusto persistente, equilibrado en alcohol, acidez y cuerpo, acidez viva y marcado por notas afrutadas frescas (melocotón, lima) y flores blancas.