



PENJAT D'UN FIL

Vino dulce de pansa blanca

Añada 2021

- Variedades: Pansa Blanca (100%)
- Tipo de vino: Dulce
- Alcohol: 12 % vol.
- Azúcar: 178 g/l
- Presentación: Botella de 50 cl.

Elaboración

Uva colgada al sol y serena durante 4 meses donde se concentra el azúcar por desecación. Posterior prensado en prensa neumática y mosto fermentado a temperatura baja de 12°C. A media fermentación ésta es parada con frío para mantener un nivel de azúcares residuales.

Nota de Cata

Vino para acompañar largos ratos, donde una infinidad de catas dulces se nos harán agradables.

- **Vista:** Vino de color dorado oro-nuevo y reflejos aceitosos, brillante y potente lágrima.
- **Olfato:** Aromas francos de uva sobremadurada, marcado sobre todo por notas de frutas blancas maduras y compotadas (melón, melocotón, albaricoque) recuerdos de miel y punto balsámico.
- **Gusto:** La entrada en boca es potente y dulce, a la vez que fresca por la presencia de acidez notable, persistencia larga y retrogusto de mermelada de uva.