



## SAULÓ CRIANZA

### Vino blanco SO

#### Denominación de Origen Alella (DO Alella)

#### Añada 2019

- Variedades: Pansa blanca (100%)
- Tipo de vino: Blanco de viñas viejas
- Alcohol: 13 % 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 fermentación alcohólica en depósito a 16°C. Finalizada la fermentación alcohólica, las lías gruesas son eliminadas mediante trasvasado y prosigue la crianza durante 14 meses en bota de roble francés y americano con battonage de lías finas 3 veces por semana.

#### Nota de Cata

Vino blanco con alma de vino tinto, estructurado y complejo. Perfecto acompañante de platos de carnes blancas guisadas, estofados, canelones o pescados al horno y calderetas.

- **Vista:** Vino de color amarillo limón nuevo y reflejos dorados, aspecto denso con presencia de lágrima persistente.
- **Olfato:** En nariz, es de buena complejidad aromática, donde destacan los aromas de la crianza bajo las notas de frutas maduras. Se perciben aromas de hinojo, pera, melocotón, vainilla, crema quemada, lácteos y fruta como el melón maduro o la manzana al horno.
- **Gusto:** La entrada en boca es pausada, de sensación golosa y cremosa, bien equilibrado con una acidez sutil que da equilibrio hasta el final, persistente de sensación amarga muy agradable que nos devuelve los aromas de fruta, balsámicos y crianza.