



PANSA BLANCA

Vi blanc SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Pansa blanca (100%)
- Tipus de vi: blanc
- Alcohol: 12.5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 Kg de capacitat, premsat suau amb premsa pneumàtica i aprofitament exclusivament del most flor i les fraccions de premsat suau fins a 0,6 atm de pressió. Desfangat estàtic durant 36 hores a 12°C i posterior fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 16°C durant 20 dies. Posteriorment els vins són trasbalsats, clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

Nota de Tast

Un vi, de llargues xerrades amb el que podem acompanyar taules plenes de petits detalls per menjar amb els dits, canapès, patates, croquetes, tanmateix un arròs de peix o plats de cloïsses.

- **Vista:** Vi de color groc pàl·lid i brillant, reflexos verd-grisosos i llàgrima lleugera.
- **Olfacte:** Intens i fragant en nas, apareixen aromes fresques i varietals de record fruitat como pera, préssec i toc de plàtan verd, planta mediterrània com fonoll i sotabosc, salins i minerals fumats.
- **Gust:** Pas en boca fresc i lleugerament greixós, llarg i mitjanament estructurat, d'acidesa cítrica i records de fruites cítriques com llima i pomelo, marcadament salí i postgust lleuger amarg.