



# PANSA BLANCA MUSCAT CHARDONNAY

## Vi blanc SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Pansa Blanca (53%), Moscatell de gra petit (36%) i Chardonnay (11%)
- Tipus de vi: blanc
- Alcohol: 12 % 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 14°C durant 18 a 20 dies amb separació per varietats. Posteriorment els vins són trasbalsats, clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

### Nota de Tast

Un vi lleuger i agradable, adient per bones ocasions, així com per donar la benvinguda a una recepció, i acompanyar plats lleugers com amanides verdes o peix al vapor.

- **Vista:** Vi de color groc pàl·lid amb reflexos verds, d'aspecte lleuger, densitat mitja i llàgrima present.
- **Olfacte:** Bona expressió aromàtica, neta, agradable amb records a fruites carneses com el préssec, préssec paraguaià, flors com el gessamí, magnòlia i rosa, subtils aromes cítriques (pinya) sobre uns tocs vegetals d'herba seca.
- **Gust:** Pas en boca fresc i untuós, lleugera sensació dolcenca i postgust persistent, equilibrat en alcohol, acidesa i cos, acidesa viva i marcat per notes fruitades fresques (préssec, llima) i flors blanques.